



Scheda tecnica prodotto

Taschette - impasto di patate ripieno di porcini e ricotta, surgelate, pronte da cuocere, 500g

articolo nr. GA203F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640997	8033210640744	
misure		370x270x h200mm	altezza: 140 cm
peso netto kg	0,50 kg	6 kg	300 kg
peso lordo kg	0,53 kg	6,45 kg	342,5 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	12
	cartoni / bancale	50
	strati /bancale	7
	cartoni / strato	8

Descrizione del prodotto: Taschette - impasto di patate ripieno di porcini e ricotta, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:

impasto 80% fiocchi di patate reidratati 80% sull'impasto, 64% sul totale (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi), proteine del latte, farina di grano tenero tipo 00, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, uova pastorizzate.

ripieno 20% formaggio fresco 55% sul ripieno e 11% sul totale (latte scremato, fermenti lattici, caglio), porcini surgelati 31% sul ripieno, 6% sul totale mozzarella (latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico) cipolla, formaggio Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall'uovo)), olio di semi vari, uova pastorizzate, sale.

Preparazione:

versare le vele surgelate nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 4-5 minuti.
Servire come primo piatto con dell'insalata fresca di stagione, oppure come contorno ad un secondo piatto

Valori microbiologici:	valore di riferimento (UFC/g)		valore limite (UFC/g)
	C.B.T.	50.000*	<200.000*
* prevalentemente	E.Coli	0	<100
Lactobacillus spp.	Stafilococchi	0	<100
proveniente dalla ricotta	Clostridium perfringens	0	<10
	Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:		energia kj:	
		171		724
	grassi:	1,4	di cui grassi saturi:	0,7
	carboidrati:	32	di cui zuccheri:	2,3
	proteine:	6,4		
	fibra:	2,4		
	sodio:	0		
	sale:	0,3		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
	assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	9	valore energetico kcal
	grassi (%):	2	grassi (%):	3
	di cui saturi (%):	4	di cui saturi (%):	5
	carboidrati (%):	12	carboidrati (%):	18
	di cui zuccheri (%):	3	di cui zuccheri (%):	4
	proteine (%):	13	proteine (%):	19
	sale (%):	5	sale (%):	8

Allergeni:

cereali contenenti glutine, uova, latte;
prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa e solfiti.

Da consumarsi pref. entro:

se non indicato diversamente, 12 mesi, seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio

Validità residua alla consegna:

8 mesi

Stoccaggio:

temperatura: -18°C o inferiore
una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore

Trasporto:

temperatura: -18°C o inferiore

Allergeni (appendice III bis direttiva 2007/68/CE)	presente nel prodotto	presente nello stabilimento di produzione
Allergene: P = presente / A = assente		
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	P	P
Crostacei e prodotti a base di crostacei	A	A
Uova e prodotti a base di uova	P	P
Pesce e prodotti a base di pesce	A	P
Arachidi e prodotti a base di arachidi	A	A
Soia e prodotti a base di soia	A	A
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	P	P
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, e derivati)	A	A
Sedano e prodotti a base di sedano	A	A
Senape e prodotti a base di senape	A	A
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	A	A
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/lt espressi in SO2 nel prodotto finito	A	A
Lupino e prodotti a base di lupino	A	A
Molluschi e prodotti a base di mollusco	A	A

Data: 10.12.2014

Revisione 1 di 1