



**SPIRITO CONTADINO**

VALORE ALLA TERRA



FREDDI DAL CUORE CALDO



## SCHEMA TECNICA

# COD. P68 - FRITTELLINE DI PEPERONI E CACIO SURGELATE

**Ingredienti:** Peperoni 50%, farina di **grano**, patate disidratate, **ricotta** salata di pecora 7% (siero di latte di pecora, sale), **formaggio** fuso in polvere 1% (**formaggi** in polvere, siero di **latte** in polvere), **latte** scremato in polvere, olio di semi di girasole, origano, lievito, sale, aglio.

**Caratteristiche merceologiche:** Unità agglomerate max 2 pezzi, il prodotto si presenta con delle dimensioni irregolari.

**Filiera produttiva:** Dopo aver selezionato le verdure, vengono scottate in acqua bollente, successivamente sottoposte al processo di pastellatura (una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, lievitata lentamente, preparata e lavorata a mano che avvolge le nostre verdure), prefrittura, poi surgelate in IQF e confezionate.

**Modalità di cottura:** Il prodotto è da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto da surgelato.

| Friggitrice                         | Friggitrice ad aria         | Forno ventilato           | Forno statico             |
|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Olio 170°C<br>per 2 minuti<br>circa | 160°C per 7 minuti<br>circa | 160°C per 8 minuti circa. | 200°C per 7 minuti circa. |

**Conservazione:** Conservare a -18°C, termine minimo di conservazione 24 mesi. Non ricongelare il prodotto scongelato.

**Confezioni:** Buste di politene per alimenti da kg 1 in cartoni da kg 4, in un kg ci sono circa 155/160 pezzi di prodotto.

| Unità di Vendita    |           |          |           |                | Imballaggio     |                  |           |            |           |                 | Pallettizzazione   |                    |                   | Codice Ean        |                    |
|---------------------|-----------|----------|-----------|----------------|-----------------|------------------|-----------|------------|-----------|-----------------|--------------------|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Tipo                | Larg (mm) | Pro (mm) | Alt. (mm) | Peso lordo (g) | Tipo            | Unità vend. Imb. | Larg (mm) | Prof. (mm) | Alt. (mm) | Peso lordo (Kg) | Imballi per pallet | Imballi per strato | Strati Per pallet | Codice Ean Buste  | Codice Ean Cartone |
| POLI<br>ETIL<br>ENE | 300       | 80       | 340       | 1030           | CAR<br>TON<br>E | 4                | 385       | 257        | 174       | 4,4             | 108                | 9                  | 12                | 80329421<br>32077 | 80329421<br>32060  |

Aggiornamento Febbraio/2022

Frittellina di peperoni e cacio Pagina 1 di 3



**SPIRITO CONTADINO**

VALORE ALLA TERRA



### Caratteristiche Organolettiche :

| Odore  | Sapore | Colore |
|--------|--------|--------|
| Tipico | Tipico | Rosso  |

**OGM:** OGM free.

Prodotto **non** trattato con **radiazioni ionizzanti**.

### Caratteristiche chimico/microbiologiche:

Stafilococchi coagulasi positivi (limite <500ufc/g)

Conta di microrganismi a 30°C (limite<100.000ufc/g)

Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi (limite <100 ufc/g)

Bacillus cereus (limite <100 ufc/g)

Listeria spp (assente in 25g)

Salmonella spp (assente in 25g)

Pesticidi (limiti di riferimento Regolamento CE n. 396/2005)

Micotossine (limite di riferimento Reg. CE n° 1881/2006)

Metalli (limiti di riferimento Regolamento CE n° 1881/2006)

Acrilammide (limiti REGOLAMENTO (UE) 2017 2158)

IPA (limite di riferimento Reg. CE n° 1881/2006)



**SPIRITO CONTADINO**

VALORE ALLA TERRA



**Tabella nutrizionale, valori medi per 100g di prodotto:**

| Parametri                        | Risultati       | U.M.     |
|----------------------------------|-----------------|----------|
| Energia                          | 264,1 / 1096,45 | Kcal/KJ  |
| Proteine totali                  | 5,20            | g/100 g  |
| Grassi                           | 18,46           | g/100 g  |
| di cui acidi grassi monoinsaturi | 4,885           | g/100 g  |
| acidi grassi polinsaturi         | 8,141           | g/100 g  |
| acidi grassi saturi              | 5,065           | g/100 g  |
| Carboidrati                      | 14,50           | g/100 g  |
| di cui Zuccheri                  | 0,56            | g/100 g  |
| Fibra                            | 5,80            | g/100 g  |
| Sale                             | 0,58            | g/100 g  |
| Calcio                           | 99,1            | mg/100 g |
| Ferro                            | 1,18            | mg/100 g |
| Potassio                         | 322,0           | mg/100 g |
| Vitamina A                       | 101,6           | µg/100 g |
| Vitamina C                       | 68,1            | mg/100 g |

**Allergeni:**

| Allergeni Alimentari   | Assenza | Presenza |
|--|---------|----------|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut, farro o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati                              |         | X        |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   | X       |          |
| Uova e prodotti a base di uova   | X       |          |
| Pesce e prodotti a base di pesce   | X       |          |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   | X       |          |
| Soia e prodotti a base di soia   | X       |          |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)  |         | X        |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci del brasile, noci pecan, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati | X       |          |
| Sedano e prodotti a base di sedano   | X       |          |
| Senape e prodotti a base di senape   | X       |          |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo   | X       |          |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o mg/L, espressi come SO <sub>2</sub>                                      | X       |          |
| Lupini e prodotti a base di lupini   | X       |          |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   | X       |          |

Prodotto in un laboratorio che utilizza anche l'ingrediente: **CROSTACEI**.

Può contenere tracce di **SENAPE**.

Notazioni Generali: Per quanto non espressamente previsto, si fa riferimento alle legislazioni vigenti in materia.

Aggiornamento Febbraio/2022

Frittellina di peperoni e cacio Pagina 3 di 3