



Scheda tecnica prodotto

Casunziei (mezzelune) alle rape rosse, surgelati, pronti da cuocere, 1000g

articolo nr.

**GA503F**

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641390	8033210640461	
misure		370x270x h190mm	altezza: 180 cm
peso netto	1000g	6x1000g	432 kg
peso lordo	1006g	6450g	464,4 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	6
	cartoni / bancale	72
	strati / bancale	8
	cartoni / strato	9

Descrizione del prodotto: Mezzelune (Casunziei) alle rape rosse, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:

impasto 51% **Farina di grano tenero tipo 00**, farina di segale, **uova** pastorizzate, acqua.

ripieno 49% rape rosse 23% sul ripieno, 8% sul totale, ricotta fresca (**latte** scremato, fermenti lattici, caglio),  
fiocchi di patate ( patate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi),  
cipolla, formaggio Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall'**uovo**))  
olio di semi di girasole, sale, noce moscata.

Preparazione:

versare le mezzelune 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	<100.000
E.Coli	0	<100	
Stafilococchi	0	<100	
Clostridium perfringens	0	<10	
Salmonella spp.	0	<10	

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:		energia kj:	
	grassi:	1,2	di cui grassi saturi:	0,5
carboidrati:	36,3	di cui zuccheri:	2,9	
proteine:	9,8			
fibre:	2			
sodio:	0,2			
sale:	0,5			

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
	assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	10	valore energetico kcal
	grassi (%):	2	grassi (%):	3
	di cui saturi (%):	3	di cui saturi (%):	4
	carboidrati (%):	14	carboidrati (%):	21
	di cui zuccheri (%):	3	di cui zuccheri (%):	5
	proteine (%):	20	proteine (%):	29
	sale (%):	8	sale (%):	13

Allergeni: cereali contenenti glutine, uova, latte;  
prodotto in uno stabilimento che lavora glutine, uova, latte.

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 24 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	A
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: 01.06.2024

Revisione 05