



Scheda tecnica prodotto

Strangolapreti, surgelati, pronti da cuocere, 6x1000g

articolo nr. GA406F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210641703	8033210641710	
misure		370x270x h140mm	altezza: 180 cm
peso netto	1000g	6x1000g	486 kg
peso lordo	1006g	6450g	522 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	
	cartoni / bancale	81
	strati / bancale	9
	cartoni / strato	9

Descrizione del prodotto: Strangolapreti, surgelati, crudi, pronti da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti: spinaci 30%, cubetti di pane di tipo 00 (**farina di grano tenero** tipo 00, lievito, sale, acqua) **latte** intero, **uova** pastorizzate, cipolla, formaggio grana (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio), burro (contiene **latte**), **farina di grano tenero** tipo 00, sale, noce moscata, aglio.

Preparazione: versare i strangolapreti surgelati nell'acqua bollente e salata. Tempo di cottura ca. 8 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.	80.000*	<200.000*
* prevalentemente	E.Coli	0	<100
Lactobacillus spp.	Stafilococchi	0	<100
proveniente dal formaggio	Clostridium perfringens	0	<10
	Salmonella spp.	0	<10

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:		energia kj:	
		155		653
	grassi:	3,7	di cui grassi saturi:	1,5
	carboidrati:	21,7	di cui zuccheri:	2,0
	proteine:	7,5		
	fibre:	2,5		
	sodio:	0,05		
	sale:	1,3		

GDA	per 100g		per porzione da 150g	
	assunzione di riferimento di un adulto medio 8.400 kJ / 2.000 kcal	valore energetico kcal	8	valore energetico kcal
	grassi (%):	5	grassi (%):	8
	di cui saturi (%):	8	di cui saturi (%):	11
	carboidrati (%):	8	carboidrati (%):	13
	di cui zuccheri (%):	2	di cui zuccheri (%):	3
	proteine (%):	15	proteine (%):	23
	sale (%):	22	sale (%):	33

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 04