



Scheda tecnica prodotto

Tirtlan piccoli spinaci 9cm 2x40 pezzi, surgelati, pronti da friggere,

articolo nr. **GA611F**

dimensione Tirtlan	90x90mm
peso Tirtlan	ca.25g

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640843	8033210640843	
misure	350x100xh100mm	350x230xh100mm	altezza: 1440 mm
peso netto	1000g	2000g	200 kg
peso lordo	1125g	2300g	230 kg

Imballaggio:	pezzi / cartone	80
	cartoni / bancale	100
	strati / bancale	10
	cartoni / strato	10

Descrizione del prodotto: Tirtlan spinaci, pronti da friggere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:

impasto 55% **farina di grano tenero tipo 00, farina di segale**, acqua, **latte, burro** (contiene latte).  
 ripieno 45% spinaci 82% sul ripieno, 36% sul totale, ricotta fresca (**latte** scremato, fermenti lattici, caglio), cipolla, olio di semi di girasole, sale, noce moscata, aglio in polvere.

Preparazione: versare i Tirtlan surgelati nell'olio a 180°C. Girare piu' volte per ottenere il colore tipico dorato. Servire come aperitivo, oppure come contorno ad una zuppa.

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:	199	energia kj:	842
	grassi:	3	di cui grassi saturi:	0,4
	carboidrati:	32,0	di cui zuccheri:	1,0
	proteine:	10		
	fibre:	2,1		
	sodio:	0,4		
	sale:	1,0		

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 15
	grassi (%): 4	grassi (%): 6
	di cui saturi (%): 2	di cui saturi (%): 3
	carboidrati (%): 12	carboidrati (%): 18
	di cui zuccheri (%): 1	di cui zuccheri (%): 2
	proteine (%): 20	proteine (%): 30
	sale (%): 17	sale (%): 25

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/lit 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: 01.05.2022

Revisione 02