



Scheda tecnica prodotto

Taschette di patate con ripieno al Formaggio fresco e Speck, surgelate, pronte da cuocere, 500g

articolo nr. GA201F

	unità di vendita	cartone	bancale
codice EAN	8033210640997	8033210641130	
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 di patate con ripieno al Formaggio fresco e Speck, pronte da cuocere. Da consumarsi previa cottura.

Ingredienti:

impasto 80% flocchi 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, emulsionante: lecitina di soia.

ripieno 20% formaggio fresco 55% sul ripieno e 11% sul totale (latte scremato, fermenti lattici, caglio), speck affumicato e stagionato 19% sul ripieno, 3,8% sul totale (carne di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: sodio ascorbato, conservante: nitrito di sodio), pancetta affumicata e stagionata 10% sul ripieno e 2% sul totale (carne di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: sodio ascorbato, conservante: nitrito di sodio), 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, noce moscata.

Preparazione: versare le taschette 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)	
* prevalentemente	C.B.T.	80.000*	<200.000*	
Lactobacillus spp.	E.Coli	0	<100	
proveniente dalla ricotta	Stafilococchi	0	<100	
	Clostridium perfringens	0	<10	
	Salmonella spp.	0	<10	

valori nutrizionali medi per 100g:	energia kcal:	172	energia kJ:	723
	grassi:	3,3	di cui grassi saturi:	1,7
	carboidrati:	29	di cui zuccheri:	8,3
	proteine:	5,1		
	fibra:	2,7		
	sodio:	0,6		
	sale:	1,5		

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	13
	grassi (%):	5	grassi (%):	7
	di cui saturi (%):	9	di cui saturi (%):	13
	carboidrati (%):	11	carboidrati (%):	17
	di cui zuccheri (%):	9	di cui zuccheri (%):	14
	proteine (%):	10	proteine (%):	15
	sale (%):	25	sale (%):	38

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

Da consumarsi pref. entro: se non indicato diversamente, 15 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: 13.06.2015

Revisione 1 di 1