

Frittitaliani SRL



Filetti di Baccalà pastellati

Deliziosi e croccanti filetti di baccalà preparati secondo una delle più celebri ricette della cucina capitolina. Soffici e friabili possono essere serviti come antipasto o durante l'aperitivo. Da assaporare caldissimi anche come cibo di strada, "sporcandosi le mani" mentre si passeggia...



FRITTITALIANI S.R.L.

06/93476893/+39 327 567 9480

Via Traspontina, 27, 00072 Ariccia RM, Italia

+39 320 7115609/+39 320 711 5621

www.frittitaliani.it



info@frittitaliani.it / dolce.salato91@libero.it



SPECIFICHE DI PRODOTTO



PESCE

ORIGINE/PROVENIENZA:

Gadus macrocephalus - prodotto della pesca in zona FAO 67 Oceano Pacifico.
Gadus morhua - prodotto della pesca in zona FAO 27 Oceano Nord Atlantico.

INGREDIENTI

merluzzo(baccalà) 49,35%, farina di frumento tipo "00", farina di riso, farina di mais bianco, olio di semi di girasole, amido di mais, lievito naturale [emulsionante (sorbitan monostearato E491)],sale.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), prodotti a base di pesce.

Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: **uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio**

GRAMMATURA

70±40gr

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

Il prodotto e' destinato all'uso domestico, alla ristorazione e agli esercizi al dettaglio.

Il consumo non è indicato per soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più dei componenti sopra indicati.



GLUTINE



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

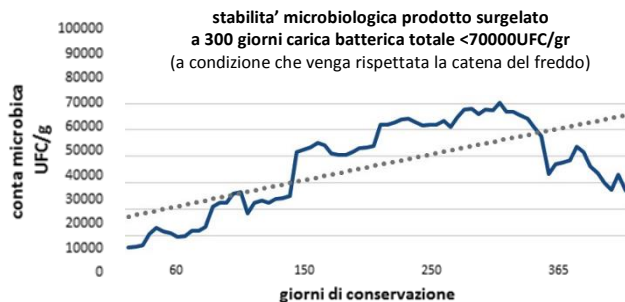
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Alto contenuto di proteine
		%RI				
kj/kcal	845,16/202	Low	10,0% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	Proteine Per ogni porzione (100g) 15,9g High 31,8% of an adult's guideline daily amount (GDA)
		High				
		Med				
grassi	g	11,0	15,7%	70g		
grassi saturi	g	4,5	22,5%	20g		
carboidrati	g	29,0	11,1%	260g		
zuccheri	g	0,54	0,6%	90g		
proteine	g	15,9	31,8%	50g		
sale	g	1,70	28,3%	6g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto finito confezionato conservato a regime di temperatura positiva (0-4°C) o negativa (-18°C)

MARKER MICROBICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	1,0x10 ²	4,0x10 ¹
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in 25g	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assenti	assenti

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO SURGELATO			PRODOTTO FRESCO	
-18°C		Scadenza in etichetta	tra +0°C e +4°C	
-12°C		Un mese	SINO ALLA SCADENZA IN ETICHETTA	
-6°C		6 giorni		
0/-4°C		3 giorni		
+4°C		1 giorno		



MODALITA' E CONSIGLI DI IMPIEGO

Evitare di aggiungere sale o spezie durante la frittura in quanto accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Sale e spezie vanno aggiunti preferibilmente dopo la frittura. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C per ridurre l'alterazione degli oli e dei grassi.

Immergere i filetti surgelati nell'olio bollente e friggere per circa 3-5 minuti.
Oppure cuocere in forno a 220°C per 7-9 minuti

Dopo la frittura scolare adeguatamente l'olio in eccesso dai filetti di baccalà.

OGM

Reg. CE n.1829/2003
Reg. CE n.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare



Imballo primario in busta da 3,0 Kg
30-35 pz. da 75-110gr

Ogni cartone contiene una busta per un totale di circa 3 kg.

MOCA

utilizzati conformi ai Regolamenti UE
n. 1935/2004, n.1895/2005, n.2023/2006, n.282/2008,
n.450/2009, e n.10/2011

in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti.