

# Frittitaliani SRL



## *Fiori di zucca in pastella*

*Delicatissimi e gustosi fiori di zuccina adatti sia agli adulti che ai bambini, dalle straordinarie proprietà nutrizionali per la massiccia presenza di vitamine e Sali minerali tali da classificarli come "alimento nobile". Possono essere serviti come pietanza d'elezione nei menu' vegani o vegetariani o nei gala dinner, o più semplicemente come antipasto prima della pizza.*



**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](http://www.frittitaliani.it)



[info@frittitaliani.it](mailto:info@frittitaliani.it) / [dolce.salato91@libero.it](mailto:dolce.salato91@libero.it)



## SPECIFICHE DI PRODOTTO

### ORIGINE/PROVENIENZA:

Cucurbita pepo L. (fiore di zucca) -origine Italia

### INGREDIENTI

Fiori di zucca 34%, mozzarella (origine Italia), pasta di acciughe, farina di frumento di tipo "00", farina di riso, farina di mais, 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, latticini  
Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio

### GRAMMATURA

50±30gr

### 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 piu' dei componenti sopra indicati



PESCE



GLUTINE



LATTICINI

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

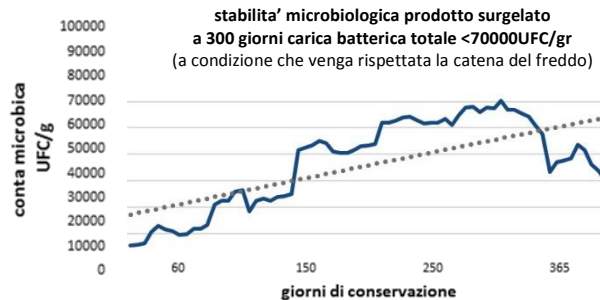
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di carboidrati
kj/kcal	962,32/230	%RI	11,5% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px;">                     carboidrati Per ogni porzione (100g) <b>28,5g</b> Low 10,9% of an adult's guideline daily amount (GDA)                 </div>
		Low				
High						
Med						
grassi	g	12,0	17,1%	70g		
grassi saturi	g	4,0	20,0%	20g		
carboidrati	g	28,5	10,9%	260g		
zuccheri	g	1,90	2,1%	90g		
proteine	g	7,9	15,8%	50g		
sale	g	2,0	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 <sup>2</sup>	4,0x10 <sup>1</sup>
Staphylococcus aureus	assenti	assenti
Salmonella spp	assente in 25g	assente in 25g
Listeria monocytogenes	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
Escherichia coli	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	4°C  24h	
0/-4°C		3 giorni		
+4°C		1 giorno		

## CONSIGLI DI IMPIEGO E RACCOMANDAZIONI DURANTE LA FRITTURA

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, nonché l'eventuale aggiunta di olio fresco all'olio usato, in quanto l'olio fresco si altera molto piu' rapidamente a contatto con quello usato. Provvedere ad una frequente sostituzione dell'olio e vigilare sulla qualità dello stesso durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato lo si puo' riconoscere, dall'imbrunimento, dalla viscosità, e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

Immergere i fiori surgelati nell'olio bollente a 180°C 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.

### 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  
40-50pz. da 50±30gr/pz per ogni busta

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

### 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.