

# Frittitaliani SRL



## Gricette

*Deliziosi bocconcini preparati con la ricetta di uno dei piatti più famosi della cucina laziale: la gricia, considerata l'antenata della pasta all'amatriciana. In comune con la ricetta dell'amatriciana infatti c'è l'utilizzo del Guanciale e del Pecorino romano. Ottimi come finger food per l'aperitivo o come antipasto*



**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

### INGREDIENTI

mozzarella, guanciale o pancetta, pecorino romano, panegrattato, burro, latte scremato, farina di frumento 00, pastella, olio di semi di girasole, spezie e aromi.

### ALLERGENI

**Cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte**

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

### COADIUVANTI TECNOLOGICI

Agenti lievitanti: E450i, E451, E407. Colorante: E160c, Correttore di acidità E330

### GRAMMATURA

### VARIABILE

**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

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

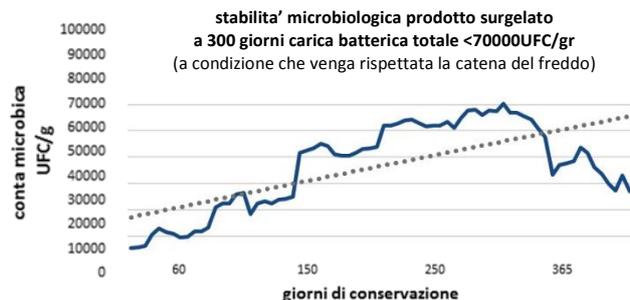
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di grassi saturi
kj/kcal	1140/272	%RI	13,5 % Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;"> <b>GRASSI SATURI</b>                      Per ogni porzione (100g)   <b>8,0g</b>                      HIGH                      40,0%                      of an adult's guideline daily amount (GDA)                 </div>
		Low				
		High				
Med						
grassi	g	42,0	60,0%	70g		
grassi saturi	g	8,0	40,0%	20g		
carboidrati	g	32,0	12,3%	260g		
zuccheri	g	2,6	3,0%	90g		
proteine	g	14,5	29,0%	50g		
sale	g	1,2	20,0%	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	<5,0x10 <sup>2</sup>	4,0x10 <sup>1</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella spp</i>	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			Non scongelare, mantenere il prodotto tra -18 e -20°C
-18°-20°C		Scadenza in etichetta (12 mesi)	tenere il meno possibile la confezione fuori dal surgelatore durante l'utilizzo
-12°C		Un mese	
-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, nonché l'eventuale aggiunta di olio fresco all'olio usato, in quanto l'olio fresco si altera molto più 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 può riconoscere, dall'imbrunimento, dalla viscosità, e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

**Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:**

- In forno (180-200°C): cuocere in forno preriscaldato per circa 6-8 minuti girando a metà cottura

- In friggitrice (175°C): cuocere pochi pezzi alla volta in olio già caldo per circa 4 minuti

- In padella: cuocere in abbondante olio bollente per circa 4/5 minuti girando regolarmente durante la cottura

**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 pz. da 65-70gr

**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.

Imballo secondario in cartone f.to cm 39x26x15. Ogni cartone contiene due buste  
Pedana EPAL da 81 colli: 9 scatole a strato per 9 file (altezza totale cm 135 compresa pedana)

LE INFORMAZIONI RIPORTATE FANNO RIFERIMENTO AL PRODOTTO IN CONFEZIONE ORIGINALE. FRITTI ITALIANI SRL DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITA' DERIVANTE DALL'USO IRRESPONSABILE ED IMPROPRIO DEL PRODOTTO