

Frittitaliani SRL

®



Mozzarella in carrozza con alici

*L'ingrediente principale di questo sandwich fritto è la mozzarella.
Le origini di questa preparazione gastronomica ci portano nel cuore di Napoli:
regno incontrastato della cucina a base di mozzarella...L'aggiunta delle
acciughe trasforma questo prodotto in un vero e proprio boccone divino”.
Da gustare come antipasto o come snack*



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

INGREDIENTI

Pane bianco, mozzarella, alici, pastella, farina di frumento, farina di mais, grasso vegetale idrogenato, farina di riso, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, spezie, sale.

COADIUVANTI TECNOLOGICI

Agenti lievitanti: E450, E451, E407, 521, Colorante: E160c, correttore di acidità E330.

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (farina di frumento), lattosio, pesce

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

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 piu' dei componenti sopra indicati



GLUTINE



LATTICINI

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

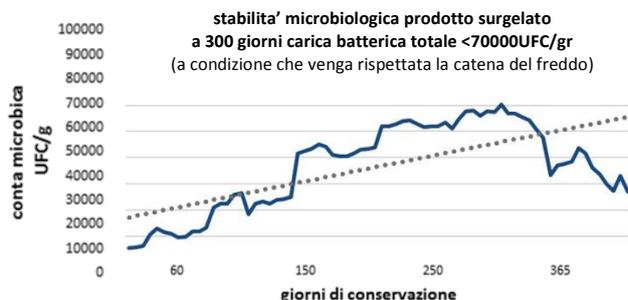
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di grassi saturi
kj/kcal	1108/264,81	%RI	13,1%	8400	2000	GRASSI SATURI Per ogni porzione (100g) 3,2g LOW 16,0% of an adult's guideline daily amount (GDA)
		Low	Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio			
High						
Med						
grassi	g	11,0	15,7%	70g		
grassi saturi	g	3,2	16,0%	20g		
carboidrati	g	27,0	10,4%	260g		
zuccheri	g	2,7	3,0%	90g		
proteine	g	9,2	18,4%	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 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			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 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.

Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:

- In forno (180-200°C): cuocere in forno preriscaldato per circa 6-8 minuti girandole 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