

Frittitaliani SRL



Rustichelli di pollo

Stuzzicanti e appetitosi tranci di pollo ottenuti da pollame scelto, pastellati e panati.

Ideali per un pranzo veloce per grandi e piccini.



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

ORIGINE/PROVENIENZA MATERIA PRIMA

(articolo 5 Legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015)

Stabilimento di produzione Amadori IT 021 M CE, IT 02 M CE, IT 033 M CE, IT 034 M CE

INGREDIENTI

Petto di polle extra superfresco classe A, pastella, panegrattato, sale

ALLERGENI

glutine

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

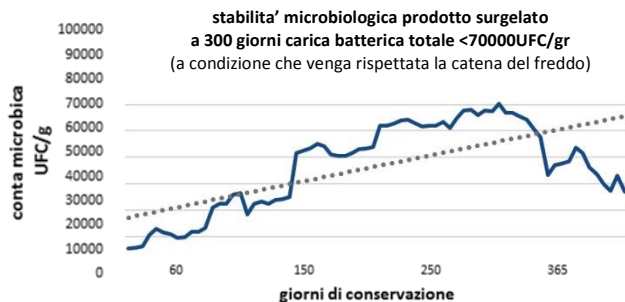
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di grassi saturi
kj/kcal	1025,08/245	%RI	12,2 % Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #e0f0e0;"> grassi saturi Per ogni porzione (100g) 1,6g low 8,0% of an adult's guideline daily amount (GDA) </div>
		Low				
		High				
		Med				
grassi	g	11,0	15,7%	70g		
grassi saturi	g	1,6	8,0%	20g		
carboidrati	g	21,0	8,07%	260g		
zuccheri	g	0,6	0,66%	90g		
proteine	g	14,0	28,0%	50g		
sale	g	0,99	16,5%	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 ³	2,0x10 ⁰
<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 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 (175°C): cuocere in forno preriscaldato per circa 5-6 minuti girando a metà cottura

- In friggitrice (180°C): cuocere pochi pezzi alla volta in olio già caldo per circa 5 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
GRAMMATURA VARIABILE

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