FrittItaliani

Arancine con carciofi e tartufo

Arancine dalla forma conica preparate con un'antica ricetta della cucina laziale. Il ripieno conferisce al prodotto un gusto rustico e succulento.

Fritti italiani srl

Via Traspontina 27- 00072, Ariccia (RM)

Telefono: 06/93476893

E-mail info @frittiitaliani.it

www.frittiitaliani.it

320/7115621

SPECIFICHE DI PRODOTTO

INGREDIENTI

Acqua, riso della Sardegna, carciofi, mozzarella, Tartufo nero estivo, cipolla, olio, dado, pecorino, burro, sale, 'NDUJA, curcuma, rosmarino, noce moscata, pepe, pane grattato, pastella

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**

CONTIENE GLUTEN

COADIUVANTI TECNOLOGICI

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

GRAMMATURA

30gr/60gr/100gr

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

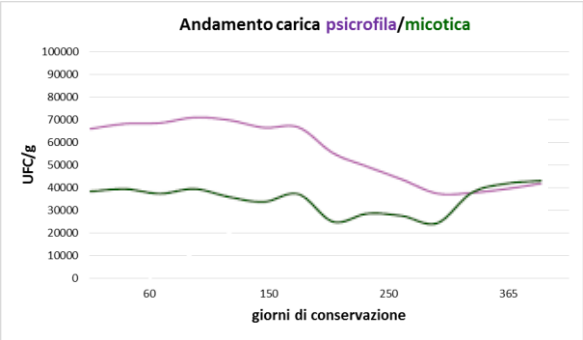
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Medio contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	1252/298	%RI Low High Med	14,9% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	**SFA** **5,70gr** **MEDIUM** **28,5%**
grassi	g	12,70	18,10%	70g		
grassi saturi	g	5,70	28,5%	20g		
carboidrati	g	37,12	14,27%	260g		
zuccheri	g	3,5	3,88%	90g		
proteine	g	8,35	16,7%	50g		
sale	g	1,2	20%	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	$5{,}0x10^4$	$5{,}0x10^2$
Staphilococcus 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 E DI IMPIEGO

PRODOTTO FRESCO

Conservare il prodotto a temperatura positiva compresa tra +1°C e +4°C max 5-6 giorni.
friggere il prodotto in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C
60gr 3-4 minuti,
100gr 4-5 minuti

CONSERVAZIONE DOMESTICA	
°C	Giorni
0-4°C	1
(-6°C)	7
(-12°C)	30
(-18°/-22°C)	365

PRODOTTO CONGELATO

Conservare il prodotto a temperatura negativa compresa tra -18°C e -22°C per un max di 12 mesi.
Per la conservazione domestica vedi tabella al al lato.
Per la grammatura 60 friggere il prodotto direttamente senza scongelare, in olio ben caldo preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C per 3-5 minuti.
Per la grammatura 100 e' auspicabile lo scongelamento 24h prima a temperatura positiva (+4°C), e l'utilizzo immediato friggendo il prodotto a 165-175° per circa 5-6 minuti

durante la frittura di tanto in tanto muovere le arancine con una schiumarola per ottenere una cottura uniforme e un' arancina croccante, dorata e con mozzarella filante

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

PACKAGING

Imballo primario in busta da 2,5 Kg
37pz. da 60gr
25 pz. da100gr
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)

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.

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