

Fritti Italiani



Arancine ai funghi porcini

Specialità della cucina romana con risotto a base di burro e zafferano dalla forma conica, pastellato e panato, con un ripieno di funghi porcini e mozzarella.

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, funghi porcini, mozzarella, olio di semi di girasole, burro, preparato per brodo, sale, pastella, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, latte scremato in polvere, zafferano, spezie.

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: E450, E500, Colorante: E160

GRAMMATURA

30gr/60gr/100gr/130gr



CONTIENE
GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

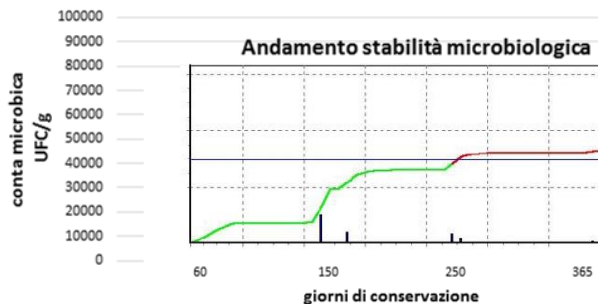
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	974/232	%RI	11,59%	8400	2000	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p>SFA</p> <p>4,20gr</p> <p>Low</p> <p>21,0%</p> </div>
		Low	Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio			
		High				
		Med				
grassi	g	9,4	10,8%	70g		
grassi saturi	g	4,2	21,0%	20g		
carboidrati	g	30,0	15,38%	260g		
zuccheri	g	2,0	3,30%	90g		
proteine	g	8,5	6,5%	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	4,0x10 ³	2,0x10 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 E DI IMPIEGO

PRODOTTO FRESCO

Conservare il prodotto a temperatura positiva compresa tra +1°C e +4°C max 5-6 giorni.
per la grammatura 30 friggere il prodotto in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C
30gr 3-4 minuti,
60-100gr 4-5 minuti
130gr 5-6 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 lato.
Per le grammature 30 e 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 le grammature 100 e 130 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



Imballo primario in busta da 2,5 Kg
75 pz. da 30gr
37pz. da 60gr
25 pz. da 100gr
19 pz. da 130gr

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