

# Fritti Italiani



## Arancine alla Gricia

*Specialità della cucina romana caratterizzata da un particolare risotto dalla forma appuntita pastellato e panato, con impasto di mozzarella e pancetta... un vero concentrato di bontà e delicatezza*

*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, pecorino romano, mozzarella, crema di latte, burro, pancetta di maiale, preparato per brodo, pastella, pane grattato, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, sale, noce moscata, rosmarino, 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: E450i, E451, E407. Colorante: E160c, Correttore di acidità E330

### GRAMMATURA

60gr/100gr



CONTIENE  
GLUTEN

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

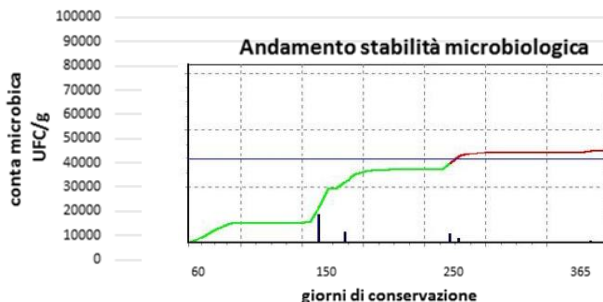
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio	Medio contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	1250/298,757	%RI	14,8%	8400	2000
		Low	Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio		
High					
Med					
grassi	g	12,5	17,85%	70g	<div style="background-color: yellow; padding: 10px; border-radius: 10px; text-align: center;"> <p><b>SFA</b></p> <p><b>5,40g</b></p> <p><b>MEDIUM</b></p> <p><b>27,0%</b></p> </div>
grassi saturi	g	5,40	27,00%	20g	
carboidrati	g	40,0	15,38%	260g	
zuccheri	g	3,0	3,30%	90g	
proteine	g	10,50	21,0%	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	3,0x10 <sup>3</sup>	5,0x10 <sup>1</sup>
<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 60 friggere il prodotto in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C  
60gr 4-5 minuti,  
100gr 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 la grammatura 60 friggere il prodotto direttamente senza scongelare, in olio ben caldo preferibilmente di arachidi alla temperatura di 165-175°C per 4-5 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



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

#### 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