

Fritti Italiani



Cigarillos

Prodotto tipico romano dalla forma di un sigaro con ripieno di prosciutto cotto e mozzarella, pastellato e panato, disponibile in due formati mini e max.

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

Prosciutto, mozzarella, pastella, farina di frumento, farina di mais, burro, farina di riso, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, spezie, curcuma, paprika, sale.

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, E451, E407, E500, Colorante: E160, Correttore di acidità E621, E316

GRAMMATURA

50gr/100gr



CONTIENE
GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

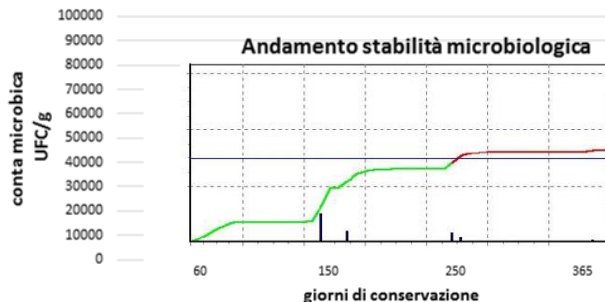
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Medio contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
kj/kcal	1150/274,6	%RI	13,6%	8400	2000	SFA 4,90gr MEDIUM 24,50%
		Low	Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio			
		High				
		Med				
grassi	g	10,80	15,40%	70g		
grassi saturi	g	4,90	24,50%	20g		
carboidrati	g	40,0	15,38%	260g		
zuccheri	g	3,0	3,30%	90g		
proteine	g	12,00	24,0%	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	4,0x10 ²	5,0x10 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.

friggere il prodotto in olio preferibilmente di arachidi alla
temperatura di 180°C
3-4 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.
e' auspicabile lo scongelamento 24h prima a temperatura
positiva (+4°C), e l'utilizzo immediato friggendo il
prodotto a 180° per circa 3-4 minuti.

durante la frittura di tanto in tanto muovere i cigarillos con una schiumarola per ottenere una cottura uniforme e dorata.

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
30 pz. da 50gr
15 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