

Fritti Italiani



Crocchette di patate

Prodotto a base di patate, panate e con un ripieno di mozzarella che dona al prodotto sin dal primo morso un piacevole effetto filante.

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, preparato per crocchette (patate disidratate 28%), mozzarella, latte scremato in polvere, amido di mais, farina di frumento, aromi naturali, spezie, 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

E450,E471,E223,E304.Correttore di acidità E330

GRAMMATURA

30gr/60gr/90gr



CONTIENE
GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

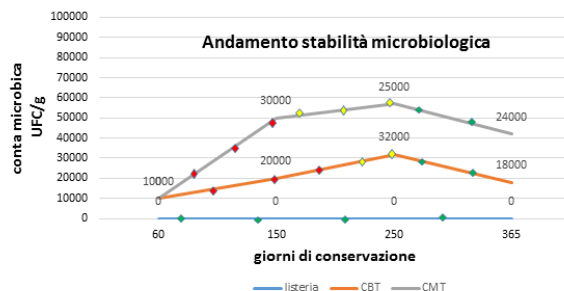
| valore energetico | 100g | | per porzione 100g %RI* (Reference Intakes) | *assunzioni di riferimento di un adulto medio | | basso contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids) |
|-------------------|---------|------|--|---|------|--|
| kj/kcal | 782/187 | %RI | 9,30% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio | 8400 | 2000 | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; background-color: #fff9c4;"> <p>Acidi grassi saturi Per ogni porzione (100g)</p> <p>2,2g LOW 11,0% of an adult's guideline daily amount (GDA)</p> </div> |
| | | Low | | | | |
| | | High | | | | |
| | | Med | | | | |
| grassi | g | 7,7 | 11,0% | 70g | | |
| grassi saturi | g | 2,2 | 11,0% | 20g | | |
| carboidrati | g | 26,2 | 10,07% | 260g | | |
| zuccheri | g | 0,50 | 0,55% | 90g | | |
| proteine | g | 1,8 | 3,6% | 50g | | |
| sale | g | 0,9 | 15% | 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 | 3,4x10 ³ | 4,0x10 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

in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 170-175°C

30gr 3-4 minuti,

60-gr 4-5 minuti

90gr 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.

FRIGGERE DIRETTAMENTE SENZA SCONGELARE

in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 170-175°C

30gr 3-4 minuti,

60-gr 4-5 minuti

90gr 5-6 minuti

durante la frittura di tanto in tanto muovere i suppli con una schiumarola per ottenere una cottura uniforme e una crocchetta 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

26 pz. da 90gr

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