

Fritti Italiani



Praline di mozzarella

Mozzarelline pastellate e panate, ottime come fingerfood per aperitivi e cartocci assortiti, sono un ottimo e appetitoso snack.

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

Mozzarella, pastella, farina di frumento, farina di mais, farina di riso, latte scremato in polvere

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, Colorante: E160c, Correttore di acidità E330

GRAMMATURA

35gr



CONTIENE
GLUTEN

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

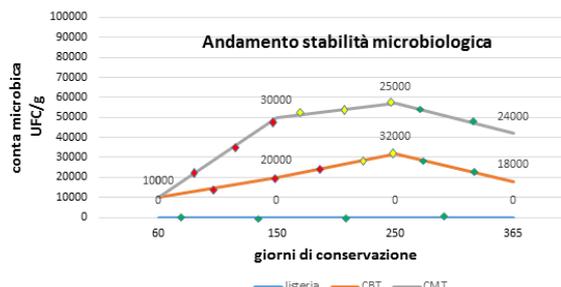
valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Alto contenuto di SFA (Saturated Fatty Acids)
		%RI				
kj/kcal	1177/282	Low	14,01% Percentuale calcolata sul fabbisogno energetico di riferimento di un adulto medio	8400	2000	<div style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border-radius: 10px;"> Acidi grassi saturi Per ogni porzione (100g) 2,2g HIGH 36,1% of an adult's guideline daily amount (GDA) </div>
		High				
		Med				
grassi	g	16,8	24,0%	70g		
grassi saturi	g	7,22	36,1%	20g		
carboidrati	g	23,1	8,88%	260g		
zuccheri	g	4,05	4,5%	90g		
proteine	g	8,11	16,22%	50g		
sale	g	1,48	24,6%	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 180°C
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 lato.

FRIGGERE DIRETTAMENTE SENZA SCONGELARE

in olio preferibilmente di arachidi alla temperatura di 180°C
4-5 minuti

durante la frittura di tanto in tanto muovere le praline con una schiumarola per ottenere una cottura uniforme

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
70 pz. da 35gr

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