


**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>CREMINI ALL'ASCOLANA Prefritti, Surgelati - CGM</b>		
<b>Descrizione</b>	Crema preparata con latte, uova, zucchero e farina, cubettata, impanata, surgelata, pronta a cuocere. Ottima in qualsiasi occasione: come contorno ai secondi a base di carne, nei buffet e nelle feste dei "più piccoli". Sono particolarmente graditi se assaporati caldi in attesa del pranzo, invece freddi diventano dei gustosi stuzzichini da sostituire, durante la giornata, ai soliti snack		
<b>Ingredienti</b>	Zucchero, pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tipo "0", lievito di birra, sale, paprica polvere, curcuma polvere), farina di <b>frumento</b> , <b>uova</b> pastorizzate, <b>latte</b> in polvere, amido di mais, amido di <b>frumento</b> , fecola di patate, olio di semi di girasole, aroma di limone, aroma di vanillina.		
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 17 grammi; 1 kg contiene circa n. 58 pezzi		
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – prodotto impanato dal colore dorato di piccole dimensioni <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – delicato, di crema pasticceria		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 243 Kj 1018	Proteine 12 g Grassi 10,5 g Carboidrati 25 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica Batterica Totale < 3 * 10 <sup>5</sup> UFC/gr Coliformi Totali < 10 <sup>4</sup> UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10 <sup>2</sup> UFC/gr <i>Salmonella spp.</i> Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
<b>Modalità</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Friggere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato o tradizionale preriscaldato (200°C): cuocere in forno ventilato (consigliato) per 10 minuti o in forno tradizionale per 15 minuti - In microonde (900 watt): cuocere per circa 2 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo fino a raggiungere un colore dorato - In friggitrice preriscaldata (170°C): cuocere per 3 minuti		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Dir.2000/13/CE e succ.mod.	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano; Molluschi e prodotti a base di mollusco		
<b>OGM</b> 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		
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani		

INFORMAZIONI LOGISTICHE		
Tipo confezione	BUSTA gr. 500	BUSTA gr. 2500
Codice ean busta	8002831112152	8002831112121
Codice ean cartone	8002831560175	8002831560182
Codice articolo	C2P	C1P
Pezzi per cartone	10	4
Cartoni per strato	16	10
Strati per epal	6	6
Cartoni per epal	96	60
Misura cartoni cm	19x29x26h	22x36x28h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 183