


**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>POLENTA STICK PANATA AL ROSMARINO</b> <b>Prefritta, Surgelata - CGM</b>		
<b>Descrizione</b>	Tradizionale polenta a base di farina di mais, riproposta in chiave moderna: tagliata in gustosissimi stick, piacevolmente aromatizzata al rosmarino nella sua fine panatura, prefritta e surgelata, è subito pronta dopo un breve rinvenimento in forno; gustoso contorno se abbinata a piatti a base di carne o piacevole ed insolito stuzzichino se servita nei buffet, può costituire anche un ottimo piatto unico, leggero e salutare, se accompagnata da una fresca insalata		
<b>Ingredienti</b>	Acqua, farina di mais, pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", lievito di birra, sale, farina di mais, rosmarino), farina di di <b>grano</b> tenero, olio di semi di girasole, correttore di acidità (acido tartarico).		
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 18 grammi (1kg contiene n. 55 pz. circa)		
<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 - forma a stick della lunghezza di cm 10x1 di spessore ca; colore dorato, tipico di prodotto panato fritto <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di polenta panata fritta, piacevolmente aromatizzata al rosmarino		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 211 Kj 886	Proteine 3,1 g/100g Carboidrati 30,3 g/100g di cui zuccheri 0,85 g/100g Grassi 8,3 g/100g di cui saturi 1,25 g di cui monoinsaturi 3,64 g/100g di cui polinsaturi 3,41 g/100g di cui trans n.r. Colesterolo < 5 mg/100g Sodio 4580 mg/kg Sale 1,15% Ceneri 1,9% Fibra alimentare 1,4% Umidità 56,4%	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica batterica totale < 10 <sup>5</sup> UFC/gr Coliformi totali < 10 <sup>3</sup> UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 <sup>2</sup> UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi <i>Clostridium perfringes</i> < 10 <sup>3</sup> UFC/gr <i>Bacillus Cereus</i> < 10 <sup>3</sup> UFC/gr <i>Muffe e Lieviti</i> < 10 <sup>3</sup> UFC/gr <i>L. monocytogenes</i> < 100 UFC/gr <i>Campylobacter</i> Assente / 25 gr <i>Salmonella spp.</i> Assente / 25 gr	
<b>Modalità di conservazione</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. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (220°C): cuocere per circa 10 minuti - In friggitrice (180°C): cuocere piccole quantità di prodotto per circa 3 minuti		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco, <b>Soia</b> e prodotti a base di soia		
<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		

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000g</b>
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560007
<b>Codice ean busta</b>	8002831112695
<b>Codice articolo</b>	HH16
<b>Pezzi per cartone</b>	5
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26(h)
<b>Altezza Pallet</b>	Cm 171