


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	POLENTA STICK PANATA AL ROSMARINO <i>Prefritta, Surgelata – CGM</i>																																		
Descrizione	Tradizionale polenta a base di farina di mais, riproposta in chiave moderna: tagliata in teneri 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 accompagnato da una fresca insalata																																		
Ingredienti	Acqua, farina di mais, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, farina di mais, rosmarino 0,3%), pastella (farina di grano tenero, amido di frumento, sale), olio di semi di girasole, correttore di acidità (acido tartarico).																																		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 18 grammi (1kg contiene n. 55 pz. circa)																																		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone																																		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma a stick della lunghezza di cm 10x1 di spessore; colore dorato, tipico di prodotto panato fritto <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di polenta panata frita, piacevolmente aromatizzata al rosmarino																																		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	<table border="1"> <tr> <td>Kcal</td> <td>211</td> </tr> <tr> <td>Kj</td> <td>886</td> </tr> </table>	Kcal	211	Kj	886	<table border="1"> <tr> <td>Proteine</td> <td>3,1 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>30,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td> <i>di cui zuccheri</i></td> <td>0,85 g/100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>8,3 g/100g</td> </tr> <tr> <td> <i>di cui saturi</i></td> <td>1,25 g</td> </tr> <tr> <td> <i>di cui monoinsaturi</i></td> <td>3,64 g/100g</td> </tr> <tr> <td> <i>di cui polinsaturi</i></td> <td>3,41 g/100g</td> </tr> <tr> <td> <i>di cui trans</i></td> <td>n.r.</td> </tr> <tr> <td>Colesterolo</td> <td>< 5 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>4580 mg/kg</td> </tr> <tr> <td> <i>Sale</i></td> <td>1,15%</td> </tr> <tr> <td>Ceneri</td> <td>1,9%</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentare</td> <td>1,4%</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>56,4%</td> </tr> </table>	Proteine	3,1 g/100g	Carboidrati	30,3 g/100g	<i>di cui zuccheri</i>	0,85 g/100g	Grassi	8,3 g/100g	<i>di cui saturi</i>	1,25 g	<i>di cui monoinsaturi</i>	3,64 g/100g	<i>di cui polinsaturi</i>	3,41 g/100g	<i>di cui trans</i>	n.r.	Colesterolo	< 5 mg/100g	Sodio	4580 mg/kg	<i>Sale</i>	1,15%	Ceneri	1,9%	Fibra alimentare	1,4%	Umidità	56,4%	
Kcal	211																																		
Kj	886																																		
Proteine	3,1 g/100g																																		
Carboidrati	30,3 g/100g																																		
<i>di cui zuccheri</i>	0,85 g/100g																																		
Grassi	8,3 g/100g																																		
<i>di cui saturi</i>	1,25 g																																		
<i>di cui monoinsaturi</i>	3,64 g/100g																																		
<i>di cui polinsaturi</i>	3,41 g/100g																																		
<i>di cui trans</i>	n.r.																																		
Colesterolo	< 5 mg/100g																																		
Sodio	4580 mg/kg																																		
<i>Sale</i>	1,15%																																		
Ceneri	1,9%																																		
Fibra alimentare	1,4%																																		
Umidità	56,4%																																		
Caratteristiche microbiologiche	<p><i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i></p>	<table border="1"> <tr> <td>Carica batterica totale</td> <td>< 10⁵ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>< 10³ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>E. coli</i></td> <td>< 10² UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagul. positivi</td> <td>< 10³ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>Clostridium perfringens</i></td> <td>< 10³ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>Bacillus Cereus</i></td> <td>< 10³ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>Muffe e Lieviti</i></td> <td>< 10³ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>L. monocytogenes</i></td> <td>< 100 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td> <i>Campylobacter</i></td> <td>Assente / 25 gr</td> </tr> <tr> <td> <i>Salmonella spp.</i></td> <td>Assente / 25 gr</td> </tr> </table>	Carica batterica totale	< 10 ⁵ UFC/gr	Coliformi totali	< 10 ³ UFC/gr	<i>E. coli</i>	< 10 ² UFC/gr	Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ³ UFC/gr	<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ³ UFC/gr	<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ³ UFC/gr	<i>Muffe e Lieviti</i>	< 10 ³ UFC/gr	<i>L. monocytogenes</i>	< 100 UFC/gr	<i>Campylobacter</i>	Assente / 25 gr	<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25 gr													
Carica batterica totale	< 10 ⁵ UFC/gr																																		
Coliformi totali	< 10 ³ UFC/gr																																		
<i>E. coli</i>	< 10 ² UFC/gr																																		
Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ³ UFC/gr																																		
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ³ UFC/gr																																		
<i>Bacillus Cereus</i>	< 10 ³ UFC/gr																																		
<i>Muffe e Lieviti</i>	< 10 ³ UFC/gr																																		
<i>L. monocytogenes</i>	< 100 UFC/gr																																		
<i>Campylobacter</i>	Assente / 25 gr																																		
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25 gr																																		
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)																																		
TMC (-18°C)	18 mesi																																		
Modalità d'uso e di preparazione	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																																		
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Crostacei; Uova; Pesce; Molluschi; Soia; Senape																																		
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																																		
Destinatari	Adatto a chi segue una dieta vegetariana e vegana. Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati																																		

SCHEDA TECNICA

INFORMAZIONI LOGISTICHE

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