



# Integrus

Specialità Gastronomiche

## Scheda tecnica di prodotto

### Crespelle ai funghi surgelate

Ultimo aggiornamento: 26.03.15- Nome file: CRFU7508.doc

Denominazione commerciale:	Crespelle ai funghi <i>surgelate</i>
Codice prodotto:	CRFU7508
Ingredienti:	Latte scremato reidratato, farina di grano tenero tipo "0", Funghi trifolati(15%)(Champignon ( <i>Agaricus hortensis</i> Var. <i>bisporus</i> ), <i>Gelone</i> ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ), Pinarolo( <i>Suillus luteus</i> ), Porcino( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zucchero, prezzemolo, aglio, correttore di acidità:acido citrico), misto d'uovo di gallina pastorizzato (12%), formaggi (pasta filata, formaggio grattugiato), ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità:acido citrico), Fecola di patate, Burro, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, noce moscata.
Peso netto della confezione:	750 g (10 pezzi da 75 g)

Caratteristiche nutrizionali (valori medi):	Per 100 g	Per crespella
• Valore energetico	177,2 Kcal / 744,7 Kj	132,9 Kcal / 558,5 Kj
• Grassi	6,2 g	4,65 g
• di cui Acidi grassi saturi	2,3 g	1,72 g
• Carboidrati	22,3 g	16,7g
• di cui Zuccheri	1,3 g	0,97 g
• Proteine	7,4 g	5,55 g
• Sale	765 mg	574 mg

Caratteristiche microbiologiche:	
• Carica Batterica Mesofila	< 1.000.000 U.F.C./g
• <i>Escherichia coli</i>	< 10 U.F.C./g
• Coliformi totali	< 1000 U.F.C./g
• <i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 U.F.C./g
• <i>Salmonella</i> spp.	Assente/25 g
• <i>Listeria Monocitogenes</i>	come da D.M. 93 del 07/12/93

Condizioni di conservazione:	Conservare a temperatura non superiore a -18°C
Shelf-life:	Nel congelatore **** e *** 18 mesi; nel freezer ** e *: rispettivamente 1 mese e 7 giorni; in frigorifero: 1 giorni

Imballaggio:	
• Tipo	Cartone
• Dimensione	39 x 20 x 28 cm
• N° confezioni	8 confezioni da 10 pezzi



# Integrus

Specialità Gastronomiche

- Tara 200 g
- Codice EAN 8005608000058

Pallet:  
Dimensione 120 x 80 x 213 cm  
N° imballaggi 12 cartoni x 7 strati = 84 crt

Direttiva 2003/89/CE e aggiornamenti con Direttiva 2006/142/CE del 22/12/2006

ALLERGENI	Presenza			Assenza
	certa	probabile	possibile	
Cereali (*Farina di grano tenero "0")	X			
Crostacei				X
Uova (*Misto d'uovo pastorizzato)	X			
Pesce				X
Arachidi				X
Soia				X
Latte (*Latte scremato in polvere, *Formaggi, *Burro)	X			
Frutta a guscio				X
Sedano				X
Senape				X
Anidride Solforosa				X
Lupino e prod. a base di lupino				X
Molluschi e prod. a base di mollusco				X
Gasteropodi				X

Ci impegniamo a non variare la situazione senza previa comunicazione.



# Integrus

Specialità Gastronomiche

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 settembre 2003 dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

Il prodotto qui indicato non presenta particolari controindicazioni per bambini, anziani e donne in gravidanza.

La ditta, dalle informazioni in proprio possesso, dichiara di non utilizzare materie prime provenienti dalla Repubblica Popolare Cinese