

**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA – GUSTO AMICO Surgelate</b>			
<b>Descrizione</b>	Selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di carne, pastellate, impanate e surgelate, sono pronte a cuocere. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco secco frizzante, sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet delle grandi occasioni e si accostano bene, come contorno, a vari secondi piatti			
<b>Ingredienti</b>	Olive verdi denocciolate 35%, pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tipo "0", lievito di birra, sale, paprica), preparato di carne al forno 7,5% ((carne bovina 45%, carne avicola (pollo) 35%, carote, <b>sedano</b> , cipolle, sale, aromi naturali (estratto di pepe, estratto di aglio), spezie (pepe bianco spaccato), conservante E250)), mortadella (carne suina, grasso suino, cotenna, farina di riso, sale, spezie (aglio), conservante: E250), pastella (farina di <b>frumento</b> , amido di <b>frumento</b> , sale), farina di <b>grano</b> tipo "0", olio di semi di girasole, fiocchi di patate, acqua, semilavorato per ripieni (sale, maltodestrina, estratto per brodo, cipolla in polvere, olio di girasole, aromi naturali), succo di limone, formaggio ( <b>latte</b> , sale, caglio), noce moscata, rosmarino. <b>Attenzione: In questo prodotto si utilizzano soltanto olive di prima qualità, tuttavia, per ragioni legate alla tipologia di processo produttivo potrebbe, nonostante l'attenzione prestata, rimanere qualche nocciolo o frammento di esso.</b>			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 20 grammi (1kg contiene circa n. 50 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 - forma sferoidale, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, delicato del ripieno di carne e sapido tipico dell'oliva verde			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Energia (kj/kcal)	889/212	Grassi	8,00 g
			di cui saturi	3,69 g
			Carboidrati	28,66 g
			di cui Zuccheri	2,60 g
			Fibre	1,10 g
			Proteine	5,68 g
			Sale	1,38%
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 2 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi totali	< 2 x 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 <sup>3</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. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In friggitrice: cuocere alla massima temperatura per 3-4 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente per circa 5-6 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; <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano; <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>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova			
<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, vegetariani, praticanti la religione islamica			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 2500 gr</b>
<b>Codice ean busta</b>	800283112732
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560991
<b>Codice Articolo</b>	O11GM
<b>Pezzi per cartone</b>	2
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	7
<b>Cartoni per epal</b>	112
<b>Misura cartoni (cm)</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 197