

**SCHEDA TECNICA**

Denominazione di vendita	<b>POLENTA STICK AL ROSMARINO prefritta - CGM</b>			
Descrizione	Tradizionale polenta composta da acqua e farina di mais, riproposta in chiave moderna: tagliata in gustosissimi stick, <u>piacevolmente aromatizzata al rosmarino</u> nella sua panatura, prefritta e surgelata, è pronta dopo pochissimi minuti di cottura; gustoso contorno se abbinata a piatti a base di carne o piacevole ed insolito stuzzichino, se servita nei buffet			
Ingredienti	Acqua, farina di mais, pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, farina di mais, rosmarino), farina tipo "0", 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 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 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 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 2 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 glutine e prodotti derivati <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Sedano 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			

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000g</b>
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560946
<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