

		SCHEDA TECNICA Marchio L'ASCOLANA	ARANCINI AL RAGU' GR 200 PREFRITTI Cod: ARRA200F Data: 25/09/2019
--	--	---	--

Prodotto : ARANCINI AL RAGU' GR 200 PREFRITTI		Denominazione di vendita : ARANCINI AL RAGU' PREFRITTI SURGELATI	
L'Ascolana Srl - Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 E-mail info@lascalana.com			
Ingredienti : Riso cotto 65% : acqua, riso, burro , sale, esaltatori di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inosinato disodico; zucchero, fruttosio, cipolla in polvere, succo di mela in polvere, aromi, correttore di acidità: acido citrico; spezie, curcuma, aglio. Ripieno al ragu' 25% : carne mista bovina/suina (52% del ripieno), piselli, misto per soffritto (sedano , cipolla, carota), doppio concentrato (pomodori, correttore di acidità: acido citrico, acqua, conservante: E202, aromi, coloranti: E160b, E100, sale), formaggio (latte, caglio, sale) , mozzarella (latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico) . Panatura esterna 10%: acqua, farina di frumento tipo "00", pangrattato (farina di frumento tipo "0", lievito di birra, sale). Frittura con olio di semi di girasole. Può contenere tracce di uova, semi di sesamo, soia, frutta a guscio .			
Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. 1169/2011)			
TIPO ALLERGENE		PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			x
Uova e prodotti a base di uova			x
Pesce e prodotti a base di pesce			x
Arachidi e prodotti a base di arachidi			x
Soia e prodotti a base di soia			x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati			x
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape			x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2			x
Lupino e prodotti a base di lupino			x
Molluschi e prodotti a base di molluschi			x
Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003			
Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)			
Energia 775 Kj 184 Kcal			
Grassi 6,3 g			
di cui acidi grassi saturi 4,1 g			
Carboidrati 26,4 g			
di cui zuccheri 1,4 g			
Fibre 1,3 g			
Proteine 5,5 g			
Sale 1,7 g			
Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24h.			
Modalità di conservazione: Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni.			
Durata: se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.			
Modalità di preparazione -Forno ventilato: decongelare il prodotto e cuocere alla temperatura di 150/160 °C circa per 5/6 minuti circa. In friggitrice: decongelare il prodotto e friggere in olio a 180 °C circa per 5/8 minuti circa. DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA			
Destinazione d'uso: Adatto a tutte le categorie ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto.			
Requisiti Microbiologici			
Coliformi totali UFC/g		≤ 1 x 10 ⁴	
Escherichia coli UFC/g		≤ 1 x 10 ²	
Staphylococcus aureus UFC/g		≤ 1 x 10 ²	
Miceti UFC/g		≤ 5 x 10 ⁴	
Salmonella spp. in 25 g		Assente	
Listeria monocytogenes in 25 g		Assente	
Caratteristiche organolettiche			
Colore: giallo ambrato		Sapore: tipico del riso e del ragu'	Odore: caratteristico del fritto

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		

 	SCHEDA TECNICA	ARANCINI AL RAGU' GR 200 PREFRITTI
	Marchio L'ASCOLANA	Cod: ARRA200F Data: 25/09/2019

Pezzi al Kg.: 5

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		