

**SCHEDA TECNICA****FIORI DI ZUCCA CON
MOZZARELLA E ALICI PASTELLATI
PREFRITTI**

Marchio

L'ASCOLANA

Cod: FIR.P5

Data: 05/11/2019

**Prodotto : FIORI DI ZUCCA CON
MOZZARELLA E ALICI
PASTELLATI PREFRITTI**

Denominazione di vendita

**FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI PASTELLATI
PREFRITTI SURGELATI**L'Ascolana Srl - Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540
E-mail info@lascalana.comIngredienti: Fiori di zucca ripieni 60% (fiori di zucca 30%, mozzarella 26% (LATTE, sale, caglio), **ALICI** 4% (**ALICI** (*Engraulis encrasicolus*), sale)). Pastella 35% (acqua, farina di **GRANO** tenero tipo "00", sale, farina di mais, lievito di birra); olio di semi di girasole. Può contenere tracce di **MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOLFITI, SEDANO, UOVA e SOIA.****Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. CE 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 de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003**Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)**

Energia 1095 Kj 261 Kcal
 Grassi 9,2 g
 di cui acidi grassi saturi 1,8 g
 Carboidrati 37,0 g
 di cui zuccheri 3,9 g
 Fibre 2,7 g
 Proteine 6,1 g
 Sale 0,66 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 24 h.**Modalità di conservazione:** Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C) 3 gg.; nel frigorifero un giorno.**Durata:** se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.**Modalità di preparazione** DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA

In friggitrice: versare il prodotto ancora surgelato in abbondante olio bollente a 180°C circa e friggere per 5/8 minuti circa.

In forno ventilato: preriscaldare il forno a 220 °C circa, sistemare il prodotto ancora surgelato in una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 10/12 minuti circa.

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**

Carica batterica totale 10⁶ ufc/gr
 Escherichia coli 10² ufc/gr
 Stafilococchi coag 10³ ufc/gr
 Listeria Assente/25 gr
 Salmonella Assente/25 gr

Caratteristiche organolettiche **Aspetto** : pastellato **Colore** : dorato **Sapore** : tipico **Odore** : gradevole**Pezzi al Kg.:** 15/19 circa**Funzione**Redatta e verificata da
Assicurazione e Controllo QualitàApprovata da
Sciamanna Nadia**Firma**