

Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl Via Piane Tronto 5 – 64010 Ancarano (TE) tel. 0861/870044	SCHEMA TECNICA	
	MISTO VERDURE PASTELLATE 1.000X6 CONGELATE	ST 99604G Edizione: 04 Data: Giugno '21

Prodotto: FRITTO MISTO 4 VERDUREPASTELLATE

Tipo di Prodotto: Precotto surgelato che richiede l'ultima parte di cottura da parte del consumatore finale

Preparazione: Cuocere il prodotto senza scongelare.

FRIGGITRICE: Friggere in abbondante olio a 180°C da 1,5 a 2 minuti.

FORNO TRADIZIONALE (220°C) / VENTILATO (180°C) cuocere per 10 minuti circa..

Marca: NEUTRA

Formato:

6 x 1000 g

Pallettizzazione: Pallet Europeo 800x1200 9 crt base x11 crt altezza = 99 cartoni

Modifiche rispetto alle edizioni precedenti: Aggiornamento conforme al Regolamento 1169/2011

Data: 18/06/21

Firma y sello CLIENTE:

Firma y sello CABEZUELO FOODS, S.L:

CabezueloFoods, S.L. si impegna a fornire il prodotto le cui caratteristiche e condizione sono dettagliate di seguito.

Su specifica richiesta potranno essere forniti documenti come copia del RSI, certificati attinenti gli imballi alimentari, certificati NOOGM,, certificati pertinenti gli allergeni, analisi (valori nutrizionali contaminazioni, residui pesticidi, diagrammi flussi...)

Non si accetteranno reclami ove non sia riportato il numero di lotto del prodotto oggetto del reclamo

CabezueloFoods S.L.

Sede: C/ Campo de Criptana N° 86. Socuéllamos 13.630 (Ciudad Real) – España

Telefono: + 34 926 532 842 **Telefono 24h:** 616 437 360 **Fax:** + 34 926 531 969

Telefono Servizio Clienti: 616 437 360

e-mail: comercial@cabezuelofoods.com y calidad@cabezuelofoods.com

R.G.S.A.: 26.00492/CR

Prodotto Fabbricato in Spagna (UE)

Responsabile: Félix Cabezuelo

Telefono contatto: 616 437 360

Denominazione Commerciale	FRITTO MISTO 4 VERDURE
Denominazione legale	VERDUREPASTELLATE

Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl Via Piane Tronto 5 – 64010 Ancarano (TE) tel. 0861/870044	SCHEDA TECNICA		ST 99604G Edizione: 04 Data: Giugno '21
	MISTO VERDURE PASTELLATE 1.000X6 CONGELATE		

Ingredienti in ordine decrescente	Verdure (42%) {peperone (35%), cavolfiore (30%), zucchini (20%), carciofo (15%)}, acqua, farina di frumento , olio di girasole, amido di mais, sale, lievito, addensante (E-1442), destrosio di mais, agenti lievitanti (E-500, E450) ed esaltatore di sapidità (E-621).		
Valori energetici medi per 100g (KJ, Kcal)	777kJ, 186 Kcal		
Valore nutrizionale medio per 100g	Proteine	3 g	
	Carboidrati	24 g	
	Di cui zuccheri	1,9 g	
	Grassi	8,3 g	
	G. saturi	1,1 g	
	Sale	0,99 g	
	Fibra	1,6 g	
Peso netto	6 Kg		
Validità del prodotto	18 mesi dalla data di produzione		
Indicazione delle date	<input checked="" type="checkbox"/> Consumare preferibilmente entro la fine di ...MESE-ANNO Data scadenza ... MESE-ANNO		
	Localizzazione della data di scadenza: P. Frontale Busta Indicazione del lotto e sua localizzazione: P. Frontale Busta		
Altre informazioni (informazioni legali) e/o avvisi	<ul style="list-style-type: none"> - PRODOTTO PRECOTTO CONGELATO - NON RICONGELARE UNA VOLTA SCONGELATO - MANTENERE A -18°C 		
Consigli per la preparazione	Friggere con abbondante olio a 180 °C 3 minuti circa.		
Precauzioni per l'uso	Preparare il prodotto così come si presenta una volta estratto dalla busta, senza scongelare		
Consigli per la conservazione	*24 h. nel frigo. **3 giorni nel congelatore. ***fino alla data di scadenza a -18°C nel congelatore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato		
Loghi (imballo riciclabile, per uso alimentare...)	- Imballo Riciclabile (RECIPAP)		
Imballo	Primario: Busta: Bobina termosigillata		
	Secondario: Cartone nastrato		
	Terziario: Pallet: angoliere + film plastico		
Unità minima di vendita	<input type="checkbox"/> Busta <input checked="" type="checkbox"/> Cartone <input type="checkbox"/> Pallet		

Ingredienti						
Ingredienti e additivi in ordine decrescente	Materia prima		Tipo di imballo	Origine	Qualità (Calibro, categoria)	Percentuale rispetto al prodotto finito %
	Origine (anim, veget) stato (fresco, cong)					
	Origine	Stato				

Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl Via Piane Tronto 5 – 64010 Ancarano (TE) tel. 0861/870044	SCHEMA TECNICA		ST 99604G Edizione: 04 Data: Giugno '21
	MISTO VERDURE PASTELLATE 1.000X6 CONGELATE		

Cavolfiore Carciofo Zucchini Peperone	Vegetale Vegetale Vegetale Vegetale	Congelato Congelato Fresco Fresco	Contenitore di cartone con busta di plastica interna e cassetta di plastica nel caso di zuccina e peperone.	SPAGNA		42± 5
acqua						58± 5
Preparato per infarinare (Glutine)	Vegetale	Secco	Sacchi carta da 25 Kg	SPAGNA	Polvere	
Preparato per pastellare (Glutine)	Vegetale	Secco	Sacchi dicarta da 25 Kg	SPAGNA	Polvere	
Olio di girasole	Vegetale	Líquido	Depositi 25.000 litri	SPAGNA	Raffinato	

ULTERIORI INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI: Nei nostri stabilimenti si manipolano pesce, crostacei, molluschi e formaggio

(Natura, % e origine di tutti gli Ingredienti, inclusi gli additivi, coadiuvanti tecnologici e aromi utilizzati)

Importante: CabezueloFoods, S. L. ha deciso che nella sua propria marca non si utilizza nessun ingrediente che provenga da un organismo geneticamente modificato, in questo senso, a lato di ogni materia prima sarà indicato "No OGM" quando non siano ne' derivino dal mais o dalla soia. Quando la materia prima provenga dal mais o dalla soia, il fornitore dovrà assicurare CabezueloFoods, S.L. che i semi di origine da cui provenga l'ingrediente o l'additivo, non siano geneticamente modificati (certificazione tipo Identity Preserved che contenga il flusso, sistema di tracciabilità e piano di controllo prodotto da un laboratorio indipendente).

Importante: In rosso sono evidenziati gli allergeni o gli ingredienti che possano contenere sostanze allergizzanti o fatti a base di prodotti allergizzanti secondo l'allegato V del decreto 2220/2004 del 26 novembre:

- Cereali che contengono glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o le sue varietà ibride) e prodotti derivati
- Crostacei o prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uovo
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Noccioline e prodotti a base di noccioline
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e suoi derivati (incluso il lattosio)
- Frutti a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*), pecans [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], castagne (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di Macadamia e noci di Australia (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati.
- Sedano e prodotti derivati
- Mostarda e prodotti derivati.
- Grani di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti (in questo caso indicare la quantità in mg/kg o mg/litro)
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl Via Piane Tronto 5 – 64010 Ancarano (TE) tel. 0861/870044	SCHEMA TECNICA	
	MISTO VERDURE PASTELLATE 1.000X6 CONGELATE	ST 99604G Edizione: 04 Data: Giugno '21

Specifiche			
Fisico-Chimiche			
PARAMETRO	VALORI DI RIFERIMENTO		
- pH			
- Umidità			
- Pezzatura			25/115 mm
- Spessore			25 mm
- Corpi estranei			Assenza
- % Pastella			53-63 %
- Peso/Pezzo			6-26 g
- Piombo			0,1 ppm
- Cadmio			0,05 ppm
Microbiologiche (Gruppo A Piatti preparati)			
-	Aerobiosmesófilos	10 ⁶ ufc/g	
-	Enterobacterias	10 ⁴ ufc/g	
-	<i>E. coli</i>	10 ² ufc/g	
-	<i>S. aureus</i>	10 ² ufc/g	
-	<i>Salmonella</i>	Assenza/25 g	
-	<i>L. monocytogenes</i>	10 ² ufc/g	
-	Muffee Lieviti	-----	
Organolettiche			
Colore	Dorato	Forma	Verdurepastellate (cimette di cavolfiori e carciofi, bastoncini di zucchine e peperoni)
Sapore	Caratteristico delle verdure	Consistenza	Croccante
Odore	Tipico dei prodotti fritti	% difetti	5 % ± 2
% materie estrane e aliene al prodotto	assenza	Materie estranee propriedel prodotto	assenza
Pezzi/kg	130/150	Peso medio	6/26 g
Pezzatura	25/115 mm	spessore	25 mm