



Via Piane Tronto, 5
64010 Ancarano (TE)
Tel. (+39) 0861 870044
Fax (+39) 0861 870040

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

MAC & CHEESE

ST 01P2704IA

Revisione: 1

Data: 14/03/2017

PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MAC & CHEESE
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Pepite di pasta e formaggi, piccante, panato e surgelato
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18 °C
T.M.C.	18 mesi

OPERATORE SETTORE ALIMENTARE

OPERATORE	Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl
MARCHIO CE	IT 1140 L CE

INGREDIENTI (allergeni in grassetto)

Ripieno	(pasta 40%; acqua; mix di formaggi: latte , sale, fermenti lattici, caglio, colorante E160b, agente antiaggregante: fecola di patate; salsa tartara: olio di colza, acqua, aceto, senape : aceto semi di senape , acqua, sale, spezie, tuorlo d' uovo , destrosio, cipolla, sale, amido modificato, erbe e spezie, zucchero, aromi naturali; contiene sedano ; addensante: calcio disodico E385; semilavorato a base di latte in polvere: siero di latte in polvere, latte scremato in polvere spray, lattosio ; senape , : acqua, semi di senape , aceto di acqua vite, sale, zucchero, spezie, sciroppo di zucchero carammellato, estratto di spezie, spezie, aromi; farina di grano tenero; cipolla; parmigiano reggiano : latte , sale, caglio; sale; peperoncino; pepe)	78 %
semilavorato per panatura	(farina di frumento , olio di semi di girasole, lievito di birra, sale, paprica, curcuma);	14 %
pastella	(farina di frumento , sale, acqua)	
farina di grano tenero		
olio di semi di girasole		

CROSS CONTAMINATIONS (allergeni in grassetto)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **pesce, soia**

PREPARAZIONE

Senza scongelare, friggere in olio bollente (180° C) per 3 minuti circa oppure nel forno ben caldo (210°C) per 10/12 minuti. Nel microonde (800 W) per 3 minuti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

GUSTO	piccante appetitoso
CONSISTENZA	soda
ODORE	fragrante
ASPETTO	dischetto
COLORE	dorato

CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE

DIAMETRO	3,5 mm
SPESSORE	1,00 mm
PESO	30
FORMA	dischetto
PESO UNITARIO	30.0 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
(per 100 g di prodotto)

ENERGIA	Kcal 236 KJ 991
GRASSI	8,7 g
di cui acidi grassi saturi	3,0 g
CARBOIDRATI	30,0 g
di cui zuccheri	2,7 g
PROTEINE	8,5 g
SALE	1,2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLE	assenti
LISTERIA	O.M. 7/12/93
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g



Via Piane Tronto, 5
64010 Ancarano (TE)
Tel. (+39) 0861 870044
Fax (+39) 0861 870040

SCHEDA TECNICA DI PACKAGING

MAC & CHEESE

ST 01P2704IA

Revisione: 1

Data: 14/03/2017

PACKAGING

INFORMAZIONI DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	01P2704IA
CODICE A BARRE	8019684209045
MARCHIO	Fioravanti

IMBALLO PRIMARIO

TIPO IMBALLO	Busta
PESO CONTENUTO	1,000 g
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO (A x L)	21.8 x 29.5 cm
NUMERO PEZZI CONFEZIONE (*)	33 circa
MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Polietilene
PESO IMBALLO PRIMARIO	14.0 g
LINGUE SULLA CONFEZIONE	Italiano

IMBALLO SECONDARIO (U.V.E.)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
PESO NETTO	5 Kg
DIMENSIONI U.V.E. (A x L x P)	11.8 x 38.8 x 25.4 cm
NUMERO DI CONFEZIONI PER U.V.E.	5
MATERIALE IMBALLO U.V.E.	Cartone ondulato
PESO IMBALLO SECONDARIO	293.0 g
PESO LORDO U.V.E.	5.363 Kg
DICITURA U.V.E.	Marchio, nome prodotto, codice articolo, lotto di vendita, scadenza

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

NUMERO U.V.E. PER STRATO	9
NUMERO DI STRATI PER PALLET	14
NUMERO U.V.E. PER PALLET	126
ALTEZZA PALLET (incl. pedana)	180 cm
LARGHEZZA PALLET	80 cm
PROFONDITÀ PALLET	120 cm
PESO PEDANA	20.0 Kg
PESO NETTO PALLET	630 Kg
PESO LORDO PALLET	696 Kg

(*) Valore variabile in eccesso o in difetto a seguito della disomogeneità delle materie prime utilizzate che proprio perché tali ne confermano la genuinità e conferiscono tipicità al prodotto