



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**HAPPY MIX (Fantastici 4) PRONTOFORNO
CATERING (2 x 2.500 gr) CONGELATO**

ST 00P8405AA

Revisione: 08

Data : 21/02/2021

Codice prodotto	08845A	Peso	Catering 2 x 2.500 gr	Codice EAN busta	8019684000604
Denom. Vendita	HAPPY MIX				
Descrizione prodotto	MIX DI OLIVE, CROCCHETTE, ARANCINI E SUPPLI'				
Prodotto e confezionato	Nello stabilimento CE STS52 IT				
Per	PRODOTTI ALIMENTARI FIORAVANTI & C. Srl – Via Piane Tronto, 5 – Ancarano (TE)				
TMC	18 mesi	mm/aa	Lotto	codice prodotto + codice lotto (alfanumerico AA00)	
INGREDIENTI (I prodotti sono mixati in proporzione variabile)	<p>OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA: Ripieno 34% (carne di suino; farina di SOIA; pane grattugiato: farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale; vino bianco; carne di bovino; mortadella: carne suina, trippino suino, sale, aromi, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio E301, conservante: nitrito di sodio E250; misto per soffritto: carote, SEDANO, cipolla; preparazione alimentare a base di FORMAGGIO fuso: FORMAGGIO fuso, siero di LATTE, sale, sali di fusione: fosfato disodico, citrato sodico; noce moscata; sale); olive verdi denocciolate 32%; Semilavorato per panatura 20% (farina di FRUMENTO, lievito di birra, sale, paprica); pastella (farina di FRUMENTO, sale, acqua); farina di GRANO tenero; olio di semi di girasole.</p>				
	<p>CROCCHETTE DI PATATE ALLA ROMANA MIGNON: Fiocchi di patate reidratati 30% (patate, aromi, emulsionanti E471, stabilizzante E450i, antiossidanti sodio metabisolfito, E304), latte parzialmente scremato, mozzarella (latte, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità E330), olio di semi di girasole, sale, uovo intero in polvere, formaggio in polvere (formaggio, sali di fusione E339), prezzemolo, noce moscata, pepe.</p> <p>INGREDIENTI PANATURA: semilavorato per panatura (farina di frumento, sale, acqua), pangrattato (farina di frumento, sale, antiagglomerante E535, lievito).</p>				
	<p>ARANCINI DI RISO MIGNON: Riso 30%, mozzarella 8% (latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico), funghi champignon 5%, piselli 5%, formaggi duri (latte, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, carote, cipolle, vino rosso, preparato per brodo (sale iodato, grasso vegetale, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, estratto di lievito, colorante: caramello E150 d, aromi), burro (latte e fermenti), sale, pepe.</p> <p>INGREDIENTI PANATURA: farina di frumento, olio di semi di girasole, lievito di birra, sale, paprika in polvere, curcuma in polvere.</p>				
	<p>SUPPLI' DI RISO AL RAGU' E MOZZARELLA MIGNON: Riso 30%, pomodoro 15% (polpa di pomodoro, correttore di acidità acido citrico), mozzarella 8% (latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico), carne 3% (bovino adulto, antiossidante E300), formaggio (formaggi, sale, emulsionante E339), cipolla, carota, vino, olio vegetale, preparato per brodo (sale iodato, grasso vegetale, esaltatore di sapidità glutammato monosodico, estratto di lievito, colorante: caramello E150 d, aromi), sale, pepe.</p> <p>INGREDIENTI PANATURA: farina di frumento, olio di semi di girasole, lievito di birra, sale, paprika in polvere, curcuma in polvere.</p>				
	Allergeni nel prodotto	Cereali contenenti glutine, soia, uova, latte, anidride solforosa e sedano.			
Allergeni nello stesso reparto produttivo	Nello stabilimento sono presenti prodotti contenenti pesce, crostacei e arachidi.				
Modalità conservazione e preparazione	Conservazione: min -18°C. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato: conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24ore.		Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia con carta forno e farlo rinvenire a forno già caldo per circa 15 minuti ad una temperatura di 200 °C.		
Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi	Carica mesofila totale		Valori nutrizionali 100 gr di prodotto		
	Enterobatteriacee		Proteine	8 gr	
	Coliformi totali		Grassi	10,2 gr	
	Salmonella spp		di cui saturi	8 gr	
	Listeria monocytogenes		Fibre alimentari	1,5 gr	
	Stafilococchi coagulasi +		Carboidrati	29 gr	
Caratteristiche chimiche	Conservanti o altri additivi aggiunti: Assenti		di cui zuccheri	5,5 gr	
			Umidità	49,10%	
			Ceneri	2,2 gr	
OGM	Esenti ai sensi dei Reg 1829/03/CE e Reg 1830/03/CE		Valore energetico	243 K/cal	
				1018 K/joule	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**HAPPY MIX (Fantastici 4) PRONTOFORNO
CATERING (2 x 2.500 gr) CONGELATO**

ST 00P8405AA

Revisione: 08

Data : 21/02/2021

Caratteristiche organolettiche			
GUSTO	SAPIDO APPETITOSO		
CONSISTENZA	COMPATTA		
COLORE	DORATO		
ASPETTO	TIPICO DEL PRODOTTO		
ODORE	FRAGRANTE		
Caratteristiche merceologiche		Imballo primario	
PESO PEZZO SINGOLO	25 gr circa	Tipo	Busta con materiale accoppiato di polietilene, polipropilene o poliestere
DIMENSIONE	3 cm circa (diametro)		
NUM. PEZZI PER KG	40 circa	Formazione	Automatica
PANATURA	10 % ± 3%	Dimensione	21 x 50 cm
RIPIENO	90 % ± 3 %	Tipo stampa	Getto d'inchiostro
		Peso	18 gr ± 3%
Imballo secondario Cod Ucc Ean 128			
Tipo	Cartoni all'americana due onde con sfoglia di kraft estero interno ed esterno		
Formazione	Semiautomatica	Dimensioni	390 x 255 x 111 mm
Peso cartone vuoto	230 gr	Peso lordo u. ve	5,320 Kg
Schema pallettizzazione			
Tipo pedana	Europallet 80x120 cm	N° confezioni per <u>u.ve</u>	2 x 2.500 gr
N° u.ve x strato	9	N° confezioni per pallet	252
N° strati x pallet	14	Altezza pallet	175 cm
N° u.ve x pallet	126	Peso netto pallet	630 Kg