



**SCHEMA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>LE SPIZZICHELE AI PEPERONI</b> <b>Surgelate – CGM</b>			
<b>Denominazione legale</b>	Preparazione gastronomica a base di pasta di pizza farcita con peperoni, surgelata			
<b>Descrizione</b>	Palline di pasta di pizza realizzate da un impasto a base di farina di grano a lenta lievitazione, farcite con peroni piccanti, prefritte, surgelate sono pronte a cuocere. Ottime nei buffet			
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero 42% (IT), acqua, peperoni 18% (IT), olio di palma certificato RSPO (IT), sale 2,2% (IT), lievito di birra 1% (IT), peperoncino 0,035% (IT)			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo da 15 a 20 gr. (1kg. contiene circa n. 60 pz; una busta da 500 gr. contiene circa 30 pz.)			
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rotondeggiante <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevolmente piccante di pasta di pizza ai peperoni			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal	209	Proteine	3,91 g
	Kj	862	Grassi	9,29 g
			di cui saturi	4,3 g
			Carboidrati	28,29 g
			di cui Zuccheri	1,35 g
			Fibre alimentari	1,26 g
			Sale	0,99 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi totali	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			<i>Salmonella</i> spp.	Assente / 25 gr
			<i>L. monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1997
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi			
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura, cuocere senza preventivo scongelamento. <b>In friggitrice (consigliato) (180°C):</b> cuocere in olio bollente per circa 1-2 minuti; <b>In forno preriscaldato (180°C):</b> cuocere per circa 7-8 minuti; Dopo cottura, prima di servirle, lasciarle riposare per 3-5 minuti			
<b>Allergeni</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: può contenere tracce di <b>latte, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, frutta a guscio, sedano</b>			
<b>OGM</b> Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
<b>Destinatari</b>	Adatto a chi segue una dieta vegetariana e vegana; Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 500 gr.</b>
<b>Codice ean busta</b>	8002831112213
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560380
<b>Codice articolo</b>	SP8
<b>Pezzi per cartone</b>	10
<b>Cartoni per strato</b>	10
<b>Strati per epal</b>	7
<b>Cartoni per epal</b>	70
<b>Misura cartoni cm.</b>	22x36x28h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 211