





**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**TRIS DI VERDURE IN PASTELLA SURGELATE**  
Marchio **Pizzoli**

Data  
revisione:  
14/12/2020

Formato **1000g**

Allergene	Presenza nel prodotto (Si/No)	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata (Si/No)
		Componente	Ingrediente in cui il componente è presente	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO			<b>SI</b>
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO			<b>SI</b>

**PROCESSO PRODUTTIVO**

Lavaggio e mondatura delle verdure  
Pastellatura  
Prefrittura  
Surgelazione  
Confezionamento  
Metal detector  
Stoccaggio

**CARATTERISTICHE QUALITATIVE**

**Organolettiche**

Colore: giallo - arancio

Odore: tipico.

Sapore: tipico.

**Merceologiche**

Unità agglomerate max 3 pezzi di dimensioni irregolari.

**Microbiologiche**

Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

CMT	(ufc/g)	≤ 500.000
Coliformi totali	(ufc/g)	≤ 1.000
E. coli	(ufc/g)	≤ 10
Listeria monocytogenes	(ufc/g)	Assente
Salmonella spp.	(ufc/25g)	Assente

**VALORI NUTRIZIONALI**

Valori medi per 100g di prodotto surgelato	
Energia	754 kJ 181 kcal
Grassi	10.5 g
Di cui acidi grassi saturi	1.6 g
Carboidrati	18.1 g
Di cui zuccheri	2.6 g
Proteine	2.4 g
Sale	0.8 g

**DURABILITÀ**

18 mesi a -18°C.

**MODALITÀ DI UTILIZZO**

Friggitrice: versare il prodotto ancora surgelato in olio preriscaldato a 175°C e cuocere per 5 minuti circa. Riempire il cestello a metà.

Forno: preriscaldare il forno a 220°C (200°C se forno ventilato). Disporre il prodotto su un solo strato della teglia e cuocere per 10/15 minuti.

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

<b>CONSERVAZIONE DOMESTICA</b>		
<b>Nel congelatore</b>	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese

*Questo documento è di proprietà di Pizzoli S.p.A. e non può essere riprodotto, usato, reso noto a terzi senza autorizzazione scritta della medesima.*

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO****TRIS DI VERDURE IN PASTELLA SURGELATE**Marchio **Pizzoli**Formato **1000g**

Data

revisione:

14/12/2020

	* (-6°C)	1 settimana
<b>Nello scomparto del ghiaccio</b>		3 giorni
<b>Nel frigorifero</b>		1 giorno

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

**CONFEZIONAMENTO****Confezioni per la vendita**

Tipo contenitore	Busta
Materiale	<b>PE /PP o PS</b>
Contenuto netto	<b>1000 g</b>
Dimensione busta	<b>24,5 x29 cm</b>
Tara	<b>15 g +/- 3%</b>

**Pallettizzazione**

Tipo pallet	<b>Europallet</b>	Misure per cartone (cassa americana in microtriplo) Tara: 400 g	<b>390x255x160 mm</b>
Numero confezioni per cartone	<b>5</b>	Peso lordo cartone	<b>5,4 kg</b>
Numero cartoni per strato	<b>9</b>	Peso massimo del carico (comprensivo del peso del pallet)	<b>520 Kg</b>
Numero strati per pallet	<b>10</b>	Altezza massima del carico (comprensiva dell'altezza del pallet)	<b>180 cm</b>
Numero cartoni per pallet	<b>90</b>	Tipo di stabilizzazione utilizzata	<b>Film estensibile</b>

**AUTOCONTROLLO HACCP**

In tutte le fasi del processo produttivo Pizzoli S.p.A. applica un sistema di autocontrollo igienico sanitario basato sui principi del metodo HACCP come previsto dalla legislazione vigente in tema di igiene dei prodotti alimentari.