

**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO****OLIVE ALL'ASCOLANA****ST 05005B**

Revisione: 04

Data : 31/10/2014

DESCRIZIONE PRODOTTO

NOME COMMERCIALE	: OLIVE ALL'ASCOLANA
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	: OLIVE ALL'ASCOLANA
NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	: 120 circa
CODICE PRODOTTO	: 05005B
PESO CONFEZIONE	: 2.500 gr
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	: - 18°C (Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato)
T.M.C.	: 18 MESI
FORNITORE	: PRODOTTI ALIMENTARI FIORAVANTI & C. Srl
CODICE A BARRE	: 8019684000505
MARCHIO	: SOTTOZERO

DICITURE DI LEGGE

PRODOTTO DA	: PRODOTTI ALIMENTARI FIORAVANTI & C. S.r.l. Via Piane Tronto, 5 – ANCARANO (TE)
STABILIMENTO DI	: ANCARANO (TE)
BOLLO DI STABILIMENTO	: IT 1140 L CE
PESO	: 2.500 gr e

INGREDIENTI:

DESCRIZIONE	%
<i>Panatura (semilavorato per panatura: farina di frumento, lievito di birra, sale, paprica; pastella: farina di frumento, sale, acqua; farina di grano tenero; sale);</i>	
<i>Ripieno (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; pane grattugiato: farina di grano tenero, lievito di birra, sale; misto per soffritto: carote, sedano, cipolla; prep. alim. formaggio fuso: formaggio fuso, siero di latte, sale, sali di fusione: fosfato disodico, citrato sodico; noce moscata; sale);</i>	
<i>Olive verdi denocciolate.</i>	25%

Può contenere tracce di uova, di pesce e di lattosio.**NOTA: riempimento automatico: il prodotto può contenere frammenti ossei e/o legnosi.****PREPARAZIONE:****Senza scongelare, friggere in abbondante olio bollente (180°C) per 2 minuti circa, finché appariranno ben dorate.****CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

GUSTO	: SAPIDO APPETITOSO
CONSISTENZA	: SODA COMPATTA
COLORE	: DORATO
ASPETTO	: OVALE
ODORE	: FRAGRANTE

CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE

FORMA	: OVALE
LUNGHEZZA	: 33 mm circa
DIAMETRO	: 24 mm circa

**SCHEMA TECNICO DI PRODOTTO****OLIVE ALL'ASCOLANA****ST 05005B**

Revisione: 04

Data : 31/10/2014

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. COLI	: <10 UFC/gr
STAPHILOCOCCUS AUREUS	: <100 UFC/gr
SALMONELLE	: ASSENTI
LISTERIA	: O.M. 7/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (PER 100 gr DI PRODOTTO)

VALORE ENERGETICO	Kcal 219 / Kj 919
GRASSI	8,4 g
di cui acidi grassi saturi	2,5 g
CARBOIDRATI	26,1 g
di cui zuccheri	1,2 g
PROTEINE	9,7 g
SALE	1,7 g

PACK

PESO SINGOLO PEZZO	: 21 gr circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	: 120 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	: 2.500 gr
TIPO CONFEZIONE	: BUSTA
DIMENSIONE CONFEZIONI	: 29,5 x 34,0 cm

U.V.E. CARTONE (unità di vendita) L395 x P254 x H213 mm

N° DI CONFEZIONI PER U.V.E.	: 4 BUSTE
PESO U.V.E.	: 10 Kg
DICITURA U.V.E.	: MARCHIO, NOME PRODOTTO, CODICE ARTICOLO, LOTTO DI VENDITA, SCADENZA.
TIPO IMBALLO U.V.E.	: CARTONE: A ONDE : COLORE: BIANCO

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE

N° U.V.E. PER STRATO	: 9
N° STRATI PER PALLET	: 8
N° U.V.E. PER PALLET	: 72
N° CONFEZIONI PER PALLET	: 288 BUSTE
ALTEZZA PALLET	: 189 cm
PESO NETTO PALLET	: 720 Kg

Data: _____

R.G.Q./S.A.: _____