

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 01 21/04/2021
	FRITTATINA CLASSICA	

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Frittatina farcita cotta al forno

Prodotto cotto e surgelato

CLAIM

Prodotto senza olio di palma.

INGREDIENTI

Ingredienti: UOVO, LATTE, Parmigiano Reggiano (LATTE, caglio, sale), Pangrattato (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito fresco, sale), Olio extravergine d'oliva, Sale, Prezzemolo, Pepe.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: VALORI MEDI PER 100g

	Valori medi per 100g
ENERGIA	730 KJ 175 Kcal
GRASSI	11,2 g
Di cui acidi grassi saturi	4,5 g
Carboidrati	5,9 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	12,7 g
Sale	0,96 g

PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Peso Netto	g	100 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

PARAMETRO	CONDIZIONI	VALORI OTTIMALI
Aspetto	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Aspetto gradevole nell'insieme
Odore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Il profumo dell'uovo si percepisce chiaramente
Sapore	T Ambiente, prodotto appena sfornato	Gradevole ed equilibrato: il gusto tipico della frittata si abbina ottimamente agli altri ingredienti presenti

ALLERGENI

Gli allergeni presenti nel prodotto sono: **cereali con glutine, latte e derivati, uova.**

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 01 21/04/2021
	FRITTATINA CLASSICA	

Può contenere tracce di: **frutta a guscio, soia**

OGM

Il prodotto non contiene e non è costituito da OGM. Pertanto è fuori dal campo di applicazione della regolamentazione europea (CE) n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi alla tracciabilità e all'etichettatura degli organismi geneticamente modificati e dei prodotti alimentari derivati.

ETICHETTATURA

Conforme al REG CE 1169 e relativi aggiornamenti.

DEFINIZIONE LOTTO DI PRODUZIONE

Ogni imballo è adeguatamente identificato sull'etichetta da un lotto di produzione. Formato da: tipo di prodotto; numero di lotto (formato dalle ultime due cifre dell'anno in corso e dal numero del giorno progressivo da 0 a 365); data di scadenza (espressa come mese e anno entro cui consumare il prodotto).

SHELF LIFE CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

La data di scadenza è fissata a 18 mesi dalla data di produzione del prodotto, e si riferisce al prodotto correttamente conservato ad una temperatura di -18° C.

- A -18°C consumarsi entro la data di scadenza
- A -12°C consumarsi entro 30 giorni
- A -6°C consumarsi entro 1 settimana
- Nello sportello del ghiaccio entro 3 giorni
- Dopo lo scongelamento, consumare entro 24 ore: non ricongelare.

Durante il trasporto il prodotto dev'essere mantenuto ad una temperatura di -18°

DESTINAZIONE E INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Prodotto senza particolari controindicazioni, fatta eccezione per eventuali utilizzatori sensibili agli ingredienti riportati in etichetta.

Prodotto surgelato cotto da consumarsi previa scongelazione:

In forno pre-riscaldato, ad una temperatura di 180°C. per circa 5 min.

In forno a microonde ad una temperatura media per circa 2/3 min.

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori indicativi)

PARAMETRO	VALORE	
CBT aerobica	Ufc/g	<10 ⁵
Coliformi totali	Ufc/g	<10 ²
Stafilococco coag. +	Ufc/g	<10 ²
Listeria spp.	Ufc/25 g	assente
Salmonella	Ufc/25 g	assente

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	REV: 01 21/04/2021
	FRITTATINA CLASSICA	