

La Casina

N A P O L E T A N A V E R A C E

Saltimbocca



LUNGA CONSERVAZIONE - 4 Saltimbocca 500 g

Novità'

Pronto in 5 minuti!

Saltimbocca

LUNGA CONSERVAZIONE - 4 Saltimbocca 500 g



CODICE PRODOTTO: C8017

TIPOLOGIA PRODOTTO: Saltimbocca Ovale

Lunga conservazione - 4 Pezzi

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Saltimbocca

MARCHIO: La Casina

PESO NETTO: 500 g (125 g x 4)

CODICE EAN: 8000130480989

PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, acqua, semola di **grano** duro rimacinata, farina integrale di **grano** tenero, sale iodato, olio extravergine di oliva, lievito di birra, farina di malto di **frumento**, fiocchi di patate, emulsionante: lecitina di **soia** (E322), agente lievitante: bicarbonato di sodio (E500), aceto in polvere, conservante: sorbato di potassio (E202), estratto naturale d'oliva.

Trattato in superficie con alcol etilico.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene **GLUTINE** e **SOIA**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

DIMENSIONE PRODOTTO: 22 x 10 cm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti*Assenza di bruciature su tutta la superficie*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale.

COLORE: Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

ODORE: Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale*Assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro.

CONSISTENZA: Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

MODALITA' DI PREPARAZIONE: Preriscaldare il forno o fornello per pizza a 200°C, infornare per circa 5 minuti. Farcire a piacere.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e secco, al riparo da luce solare. Dopo l'apertura della confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi previa cottura. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

KJ-KCAL 1044-247	PROTEINE 7,1 g	CARBOIDRATI 48,00 g di cui zuccheri 1,6 g	GRASSI 2,4 g di cui saturi 0,3 g	FIBRE 1,6 g	SALE 1,7 g
----------------------------	--------------------------	---	--	-----------------------	----------------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE PET + PE/EVOH	DIMENSIONE 35 cm 15 cm	PEZZI PER CONFEZ. 4
--	-----------------------------------	-------------------------------------	-------------------------------

INDICAZIONE DEL LOTTO: Lxyyzk

(L: Lotto/x: n.giorno/yy: n. settimana/z: ultima cifra anno/ k: linea di produzione)

INDICAZIONE DATA SCADENZA: gg.mm.aa

VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE: 60 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: 50 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone neutro	DIMENSIONE H 24,0 cm L 24,0 cm P 40,0 cm	PEZZI PER IMBALLO 10	PESO 5,3 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-----------------------

COLLI PER STRATO: 12

ALTEZZA PALLET: 7 COLLI

PESO PALLET: 390 Kg

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO: Come da HACCP interno.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 10000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <1000, Lieviti <1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Stafilococco coaug. <10 ufc/g.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Limiti secondo REG CE 1881/06
Aflatossine B1:2 µg/Kg; Somma Aflatossine B1,B2,G1,G2:4 µg/Kg; Ocratossina A: 3 µg/Kg; Deossinivalenolo: 750 µg/Kg; Zearalenone: 50 µg/Kg; Tossine T2 TH2:25 µg/Kg (valore consigliato ISS); Piombo: 0,20 mg/Kg; Cadmio: 0,10mg/Kg.

