

CODICE PRODOTTO	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO
00360	BASTONCINI DI PESCE PRE-FRITTI CTX5KG NORD CAPITAL MSC-C-52010

INGREDIENTI	Polpa di PESCE 65 % (Acqua, polpa di PESCE 20%), pan grattato (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito), farina di FRUMENTO, cavolfiori, fibra di FRUMENTO, sale, estratto di pepe (contiene siero di LATTE), panatura 35 % (farina di FRUMENTO), olio di colza, acqua, sale, lievito, estratto di paprica.
PEZZATURA	/
GLASSATURA	/

IMBALLO	
Marchio:	
Imballo primario	Sfuso, confezionato in film plastico idoneo a contatto alimentare
Imballo secondario	Cartone
Pallettizzazione	100ct (10ct per 10 strati)
Peso cartone	5 kg peso netto
Peso confezione	
Dimensione cartone	H 15 x P 40 x L 22,5 cm
Dimensione confezione	

CODICE EAN 13	
CODICE EAN 128	8033389266530

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE : 24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE	
Conservazione domestica	
****o*** (-18°C)	Vedi data riportata sulla confezione
** (-12°C)	Un mese
* (-6°C)	Una settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	24 ore

ALLERGENI (Reg. CE 1169/2011)	PESCE, GLUTINE, LATTE
Contaminazione crociata	MOLLUSCHI e prodotti derivati, CROSTACEI e prodotti derivati
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto e' garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica.
DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E QUALITATIVE

Parametro	Riferimento
ASPETTO	Tipico del prodotto
COLORE	Tipico del prodotto
SAPORE	Tipico del prodotto
ODORE	Tipico del prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - Valori medi per 100g di prodotto edibile:

Energia	841kJ/200kcal
Grassi	5,7 g
Di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	29 g
Di cui zuccheri	6,6 g
Proteine	7 g
Fibre	/
Sale	1,30 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE

Parametro	Limite	Riferimento
Salmonella spp	Assente/25g	Reg. CE 2073/2005
Escherichia coli	<100 UFC/g	Reg. CE 2073/2005
Piombo	0,5 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Cadmio	0,5 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m
Mercurio	0,5 mg/kg	SEC 1881/2006 e s.c.m

Per ulteriori informazioni

COTTURA In padella: friggere i bastoncini in olio caldo per 6-8 minuti, girandolo più volte. In forno: Preriscaldate il forno a 220°C. Mettere il prodotto congelato su carta da forno e cuocere per 12-15 minuti.

New Food ottempera al criterio di rintracciabilità dei prodotti commercializzati secondo il Reg. CE 178/02.

New Food si impegna ad inviare copia aggiornata della scheda tecnica per qualsiasi variazione di prodotto.

Le immagini utilizzate per questa scheda tecnica hanno il solo scopo di presentare il prodotto.



