

**SCHEDA TECNICA****TRIS VERDURE PASTELLATE PREFRITTE**

Marchio

L'ASCOLANA

Cod: MISTO051

Data: 11/10/2023

Prodotto : **TRIS VERDURE PASTELLATE PREFRITTE**

Denominazione di vendita:

TRIS VERDURE PASTELLATE PREFRITTE SURGELATEL'Ascolana Srl - Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel.: 0736 403437 Fax 0736 226540 E-mail info@lascalana.comIngredienti: verdure in proporzione variabile 70% (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, olio di semi di girasole, farina di frumento, amido di mais, sale, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio; zucchero. Può contenere tracce di **soia** e **senape**.**Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. CE 1169/2011)**

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		x
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003**Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)****valori medi per porzione (150 g di prodotto)**

Energia	518 kJ / 124 kcal	777 kJ / 185 kcal
Grassi	5,1 g	7,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g	0,7 g
Carboidrati	16 g	25 g
di cui zuccheri	1,8 g	2,7 g
Fibre	1,7 g	2,5 g
Proteine	2,2 g	3,3 g
Sale	0,29 g	0,44 g

Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato. Deve essere conservato in frigorifero e consumato entro 24 h.**Modalità di conservazione:** Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni ; nel frigorifero un giorno.**Durata:** se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.**Modalità di preparazione** DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**In forno termoventilato:** stendere il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo, in una teglia ed infornare in forno preriscaldato a 200°C per circa 20-25 min., girando il prodotto di tanto in tanto, fino ad ottenere la doratura desiderata.**In friggitrice:** versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente e friggere fino a doratura desiderata.**Destinazione d'uso:** Adatto a tutte le categorie, ad eccezione dei soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto

Requisiti Microbiologici	Limiti
Conta mesofili totale	≤10 ⁵
Coliformi totali	≤10
Escherichia coli	≤10
Staphylococcus aureus	≤10
Listeria monocytogenes	≤10
Salmonella	assente in 25 g di prodotto

Caratteristiche organolettiche**Aspetto:** pezzi integri di diverse verdure pastellati uniformemente **Colore:** esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate **Odore:** gradevolmente fragrante **Sapore:** caratteristico senza retrogusti estranei **Consistenza:** esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa.**Pezzi al kg:** 60/80 circa**Funzione**Redatta e verificata da
Assicurazione e Controllo QualitàApprovata da
Nadia Sciamanna**Firma**

Mod. STP-7.5

  	SCHEDA TECNICA	TRIS VERDURE PASTELLATE PREFRITTE
	Marchio L'ASCOLANA	Cod: MISTO051 Data: 11/10/2023

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		