



Scheda Tecnica
FRITTURA
MARINATA KG.2
in latta

Codice Articolo: DN16

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FRITTURA MARINATA (prodotto lavorato dal fresco) Preparazione alimentare a base di latterini cotti e marinati
ORIGINE PRODOTTO ITTICO	Prodotto ("Atherina boyeri") pescato nel Mare Mediterraneo-Mare Adriatico, zona FAO 37.2.1
INGREDIENTI	<u>Latterini</u> cotti, aceto di vino, acqua, sale, olio di semi di girasole, farina di <u>grano</u> tenero tipo 0
ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)	L'elencazione degli ingredienti del prodotto "frittura marinata", comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la direttiva 2003/89/CE. <u>Il prodotto contiene pesce e glutine. Può contenere tracce di molluschi, crostacei, uova, latte, senape, sedano, soia e solfiti.</u>
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Regolamento 1829/2003/CE)	Il prodotto "frittura marinata", non viene preparato con ingredienti, additivi o coadiuvanti derivati da organismi geneticamente modificati.
PROCESSO PRODUTTIVO	Il prodotto viene infarinato e setacciato per eliminare i grumi, poi fritto in olio a 170°C; dopo friggitura e cernita, il latterino viene confezionato nei contenitori ai quali viene aggiunta la concia di marinatura. I contenitori vengono poi chiusi ermeticamente ed etichettati.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE	
-pH	<= 4,2
-CBT	<=10 ⁴ UFC/gr
-lieviti e muffe	<=10 ³ UFC/gr
-batteri lattici	<=10 ³ UFC/gr
-coliformi totali	<=10 ² UFC/gr
-salmonella	assente in 25 gr

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
-odore	:intenso
-colore	: dorato, tipico del prodotto fritto
-sapore	: molto intenso di marinato
-consistenza	:soda, leggermente stopposa

CONSERVABILITA'			
Tipo confezione	Liquido di governo	Conservabilità	T° conserv.
- Secchiello	concia	12 mesi	+2° +6° C
-Vaso vetro	concia	12 mesi	+2° +6° C
- Latta	concia	12 mesi	+2° +6° C
-Vassoio plastica	concia	12 mesi	+2° +6° C

PALLETTIZZAZIONE				
Tipo confezione	Peso sgocciolato	Pezzi x collo	Colli x strato	Strati x pallet
-Vaso vetro g300	160 g	12	10	8
-Vaso vetro g2400	1500g	4	8	3
-Vassoio g350	200g	12	12	5
-Vassoio g1000	700g	4	6	12
-Vassoio g2000	1500g	2	6	12
-Latta g 3300	2000 g	1	7	3
-Secchio kg 30	10kg	1	6	3

TABELLA NUTRIZIONALE	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	123,5 Kcal / 514,9 Kj
Grassi totali	41,4 g
di cui acidi grassi saturi	8,6 g
Carboidrati	0,1 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	16,4 g
Sale	0,35 g