



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

FRITTO INFARINATO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 1 di 2

DATI PRODOTTO

Nome prodotto:	Fritto infarinato congelato
Descrizione:	Preparato per frittura infarinato e congelato
Peso netto:	diverse alternative, su richiesta
Condizioni di conservazione:	- 18 °C: entro la data indicata sulla confezione; - 12 °C: entro 1 mese; - 6 °C: entro 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio: entro 3 giorni; in frigorifero: entro 24 ore.
Tempo massimo di conservazione:	540 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di consumo:	Da consumarsi previa cottura. Non scongelare. Preparazione: dal freezer alla friggitrice/padella.

INGREDIENTI		
Denominazione commerciale	Nome scientifico	Provenienza
Molluschi		
Totano gigante del Pacifico Correttori di acidità: E330, E331, Stabilizzanti: E339, E451, E452**	<i>Dosidicus gigas</i>	pescato in Oceano Pacifico sud orientale con ami e palangari
Pesce		
Tranci di merluzzo nordico senza pelle Sale	<i>Gadus macrocephalus o morhua</i>	Pescato in Oceano Pacifico nord orientale o Atlantico nord orientale, Spitzbergen e isola degli orsi Con ami e palangari o reti da traino
Crostacei		
Gamberone indopacifico sgusciato Acqua, sale, correttori di acidità: E330, coloranti: E160e, E162	<i>Metapenaeus affinis</i>	Pescati in Oceano Indiano occidentale e orientale Con reti da traino
Farina di grano tenero		
Semola rimacinata di grano duro		
Allergeni:	molluschi, crostacei, pesce e glutine. Può contenere tracce di solfiti, latte, uova, soia, sesamo e loro derivati.	
O.G.M.:	Gli ingredienti utilizzati non contengono OGM.	

* In base alla disponibilità del prodotto le specie indicate e le zone di provenienze possono variare

** gli additivi utilizzati sono soggetti a variazioni in base alla materia prima utilizzata

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)

ENERGIA	kcal	84
	kJ	357
Grassi		0.9g
di cui saturi		0.2g
Carboidrati		7.7g
di cui zuccheri		0.2g
Proteine		11.2g
Sale		0.9g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

FRITTO INFARINATO

Mod 09_03
(rev. 1)
Pagina 2 di 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE	lieve, caratteristico, senza note estranee
ASPETTO	caratteristico, regolare, ingredienti a pezzatura tipica e regolare, assenza di grumi di ghiaccio, assenza di sbriciolature, di difettosità evidenti e gravi quali presenza di molluschi estranei, imbrattamenti, unità decolorate, residui di gusci o altro
COLORE	caratteristico, assenza di colorazioni e macchiature anomale
CONSISTENZA	caratteristica