

SUAQÈ
ARANCINE
DI SICILIA



**ARANCINE
ALLA NORMA**

200 g

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	ARANCINE ALLA NORMA SURGELATE DA FRIGGERE
NUMERO PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA	1
FORMA	A PERA
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	200 g circa
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
TEMPERATURA DI TRASPORTO	-18°C
TEMPERATURA DI IMMAGAZINAMENTO	-18°C

INGREDIENTI

Riso 72% - Condimento Norma 25% (melanzane - olio di palma - sale - mozzarella - formaggio fuso - concentrato di pomodoro al basilico - besciamella) - Burro 2% - Brodo - Sale - Pepe nero macinato - Curcuma - Panatura Esterna.

CARATTERISICE ORGANOLETTICHE

GUSTO	Gradevole
COLORE	Giallo Paglierino
CONSISTENZA	Dura

ALLERGENI (inclusi prodotti derivati) (Dir. 2007/68/CE) (PRESENZA O CONTENENTE TRACCE + / ASSENZA -)

Cereali contenenti glutine - Crostacei	+
Pesce - Uova - Arachidi - Soia	+
Latte	+
Sedano - Semi di Sesamo	-
Frutta a guscio	+
Anidride solforosa e Solfiti	-
Lupino - Molluschi	-

CARATTERISTICHE CHIMICHE - FISICHE & NUTRIZIONALI (Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto con variazioni < 5%)

VALORE ENERGETICO:		kcal: 221	kJ: 928
Proteine: 5,9 %	Grassi: 9,6% di cui saturi: 2,4%	Carboidrati: 27,9% di cui zuccheri: 2,9%	Sale: 0,46%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

Escherichia coli < 100 ufc/g	Staphylococcus Aureus < 100 ufc/g
Salmonella spp: Assente	Listeria monocytogenes.: Assente

CONFEZIONE

CARATTERISTICHE IMBALLO	Cartone
TIPO DI CONFEZIONE	Contenitore in PVC
CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE	Contenitore monouso
PESO NETTO CONFEZIONE	5000 g

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 D.L. 6 novembre 2007, n. 193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D. A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/TP/002 e accreditato ACCREDIA: n. 1374