

SUA RÈ

ARANCINE
DI SICILIA



**ARANCINE
PROSCIUTTO E
MOZZARELLA**

200 g

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

| | |
|-----------------------------------|--|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO | ARANCINE AL PROSCIUTTO SURGELATE DA FRIGGERE |
| NUMERO PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA | 1 |
| FORMA | OVALE |
| 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 Prosciutto 25% (Prosciutto cotto - Mozzarella - Formaggio fuso - 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: 275 | kJ: 1154 |
| Proteine: 8,2 % | Grassi: 13,2% di cui saturi: 4,60% | Carboidrati: 30,1% di cui zuccheri: 2,7% | Sale: 0,35% |

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