SUARÈ
ARANCINE
DI SICILIA

ARANCINE SARDE E FINOCCHIETTO

200 g

SUARÈ ARANCINE DI SICILIA

SCHEDA TECNICA | Data Emissione Scheda: giugno 2022

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
DENOMINAZIONE PRODOTTO	ARANCINE ALLE SARDE E FINOCCHIETTO DA FRIGGERE
NUMERO PEZZI PER UNITÀ DI VENDITA	1
FORMA	TONDA
PESO PER UNITÀ DI VENDITA	200 g circa
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
TEMPERATURA DI TRASPORTO	-18°C
TEMPERATURA DI IMMAGAZINAMENTO	da -18°C a -26°C

INGREDIENTI

Brodo (ingredienti: acqua, sale, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, guanilato disodico, inositato disodico; zucchero, fruttosio, cipolla in polvere, succo di mela in polvere, aromi, correttore di acidità: acido citrico; spezie,curcuma, aglio) Riso 72%, condimento sardine 25% (sardina pilchardus, olio, pomodoro ciliegino, cipolla finocchietto, pepe macinato), Burro 2%, Sale, Aromi, pepe nero macinato, curcuma, mollica di pane: farina di grano tenero tipo 00, acqua, lievito di birra, farina di cereali maltati

CARATTERISICE ORGANOLETTICHE	
GUSTO	Gradevole
COLORE	Marrone tipico dell'arancina
CONSISTENZA	Morbida

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: 86	kJ: 362
Proteine: 10,33 %	Grassi: 0,9%	Carboidrati: 1,5%	Umidità: 59,30%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

Carica Batterica totale: < 5000 ufc/g	Lieviti e Muffe: < 1000 ufc /gr
Staphylococcus Aureus < 10 ufc/g	Coliformi totali
Escherichia coli	Listeria monocytogenes.: Assente
Salmonella spp: Assente	

CONFEZIONE	
CARATTERISTICHE IMBALLO	Cartone
TIPO DI CONFEZIONE	25 pezzi per cartone
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