

SERGI S.R.L.

Strada Comunale Paduligne - Z.I.
73040 Specchia (LE)
Cod. Fisc. E P.IVA: 05204250756

GOLOSONE X 25



Descrizione del prodotto:	Würstel di pollo e tacchino (56%) avvolto con della pasta sfoglia (44%).		
Elenco ingredienti:	WÜRSTEL DI POLLO E TACCHINO (carne di pollo e tacchino separata meccanicamente, sale, aromi, antiossidanti: E301, stabilizzanti: E450, E452, conservanti: E250, aroma di affumicatura), MARGARINA VEGETALE (oli e grassi vegetali (grassi (palma), oli (girasole)), acqua, sale, emulsionanti (E471, E322, lecitina di girasole), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, coloranti (betacarotene), ACQUA, FARINA DI GRANO TIPO 00, STRUTTO, SALE.		
Metodo di conservazione:	Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura fra -22°C e -18°C. Non ricongelare il prodotto.		
Shelf Life:	Il prodotto se conservato nella temperatura su indicata ha una shelf life di 12 mesi dalla data di produzione come indicato in etichetta sul cartone di vendita.		
Preparazione e cottura:	Mettere il prodotto in frigo un'ora prima della cottura, cuocere a 250°C per 13 minuti circa in forno già caldo.		
Peso prodotto:	Il golosone ha un peso di 150 gr caduno (+/- 5 gr)		
Confezionamento e pallettizzazione:	Dimensione cartone in cm	(LxPxH) 28,5 x 19,7 x 16	Peso lordo
	Pezzi per cartone	25	
	Cartoni per strato	8	3,750 Kg
	Strati per pallet	10	
	Cartoni per pallet	80	

Valori medi nutrizionali		
	Per 100 Gr	Per 1 Golosone (150 Gr)
VALORE ENERGETICO	1165kJ/326kcal	2026kJ/389kcal
GRASSI	28,2 g	42,3 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	9,13 g	13,7 g
CARBOIDRATI	8,3 g	12,5 g
di cui ZUCCHERI	0,3 g	0,4 g
PROTEINE	9,7 g	14,6 g
SALE	3 g	4,5 g

Allergeni

- Cereali

Imballaggio

Il prodotto è contenuto in una busta di plastica certificata, MOCA, per uso alimentare come da scheda tecnica rilasciata dalla ditta fornitrice ed è contenuto a sua volta in un cartone.

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto	Würstel di pollo e tacchino avvolto con della pasta sfoglia.
Odore	Tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Colore	Leggermente dorato uniforme.
Sapore	Acidulo e salato, tipico dei prodotti lievitati da forno crudi.
Caratteristiche microbiologiche	
Cmt	<10 ⁴ ufc/g
Coliformi totali	<10 ³ ufc/g
E.coli	<10 ufc/g
S.aureas	<10 ufc/g
Salmonella spp	Assente 25/g
L.monocytogenes	Assente 25/g
Lieviti	<10 ³ ufc/g
Muffe	<10 ³ ufc/g

Dati contabili e amministrativi	
Aliquota iva	10%
Codice Intrastat	19.05
ean	
L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti in conformità al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di tracciabilità del regolamento 178/2002.	