

# Polpette mignon di melanzane kg 1

## Descrizione prodotto Polpette Mignon di Melanzane



### Ingredienti

Melanzane surgelate, Olio semi di girasole, acqua, Sale Fino, Aroma Parmesan Cheese (Aroma, esaltatori di sapori: glutammato monopedico e 5' inopinato disodico), uovo, aglio in polvere, prezzemolo Foglie grosse.  
**Pane Grattugiato:** Bianco.

### Allergeni nel prodotto

Cereali contenenti glutine, uova, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio

### Allergeni nello stesso reparto produttivo

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio), sedano e prodotti a base di sedano, frutta a guscio e prodotti derivati

### MODALITA' CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

Conservazione: 0° +4°

Da consumarsi previa cottura: **Friggitrice o padella fritti** in abbondante olio bollente per 5 minuti. **Al Forno:** con forno caldo a 200° per circa 10 minuti

| Dichiarazione nutrizionale per 100 g di prodotto |                 |
|--|-----------------|
| Energia  | kL 782 kcal 187 |
| Grassi   | 7,7 g           |
| Di cui acidi grassi saturi                       |                 |
| Carboidrati                                      | 26,2 g          |
| Di cui zuccheri                                  |                 |
| Proteine   | 1,8 g           |
| Fibre alimentari                                 | 2,8 g           |
| Umidità  |                 |
| Ceneri   |                 |
| Sodio  | 0,49 mg         |

### Analisi microbiologiche Reg 2073/05 e smi

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Carica mesofila totale       |         |
| Enterobatteriacee            |         |
| Coliformi totali             |         |
| Salmonella spp               |         |
| Listeria monocytogenes       |         |
| Stafilococchi coagulasi +    |         |
| Conservanti o altri additivi | Assenti |

### Caratteristiche Organolettiche:

|                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| <b>Gusto</b>       | Tipico del prodotto           |
| <b>Consistenza</b> | Dopo cotto soffice e friabile |
| <b>Colore</b>      | Dorato                        |
| <b>Aspetto</b>     | Tipico del prodotto           |
| <b>Odore</b>       | Tipico del prodotto           |

**Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi del regolamento CE 1829/2003 E 1830/2003**

### Caratteristiche merceologiche, imballi e pallettizzazione

|                                 |                      |                                 |                                  |
|---------------------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <b>Codice Articolo</b>          | MOFR29               | <b>Codice linea Prodotti</b>    | FRI - Gastronomia monesia FRITTI |
| <b>Formato</b>                  | 1 kg                 | <b>Dimensioni unità vendita</b> | 32L x 25,5P x 5H cm              |
| <b>Codice EAN pezzo</b>         |                      | <b>Shelf-life</b>               | 18 giorni                        |
| <b>Tipologia confezione</b>     | Vaschetta ATM        | <b>Tipo Imballo</b>             | Cartone                          |
| <b>Numero pezzi per imballo</b> | 1 pz x ct            | <b>Dimensioni Imballo</b>       | 33L x 28P x 36H cm               |
| <b>Tipo pedana</b>              | Europallet 80x120 cm | <b>N° conf x u.ve</b>           | 1 pz                             |
| <b>N° u.ve x strato</b>         | 8                    | <b>N° strati x pallet</b>       | 4                                |
| <b>n° u.ve x pallet</b>         | 32                   | <b>Altezza e peso pallet</b>    | 144h - 166,4 kg                  |