

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 03 del 27/04/2023
	Camembert bites	

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	
CODICE INTERNO PRODOTTO	70721
DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Camembert bites – Bocconcini al Camembert ricoperti da una panatura croccante, pre-fritti surgelati
TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO	-18°C o inferiore
INGREDIENTI	49% Formaggio fuso (latte), [formaggio (latte), 29% camembert (latte), acqua, burro (latte), proteine del latte , amido (mais), Sali di fusione (E452, E339, E331)], farina (frumento), acqua, olio di colza, farina (frumento), grano espanso (farina di frumento, sale, olio di semi di girasole), sale, lievito, prezzemolo, fibra (frumento)
CODICE A BARRE	EAN confezione: 8 711571 188197
	EAN cartone: 8 711571 189125

CARATTERISTICHE			
<u>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</u>	Colore: Tipico del prodotto		
	Sapore: Tipico del prodotto		
	Consistenza: Tipico del prodotto		
<u>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</u>	Energia	1398 kj	336 kcal
	Grassi: 22,7 g		
	di cui acidi grassi saturi: 7,8 g		
	Carboidrati: 20,9 g		
	di cui zuccheri: 1,8 g		
	Proteine: 11,4 g		
<u>CARATTERISTICHE DELLE CONFEZIONI</u>	Sale: 2,2 g		
	Confezionamento: IQF		
	Tipo di imballo: busta + cartone		
	Unità di vendita per cartone: 6x1 Kg		
	Peso netto per cartone: 6 Kg		
	Profondità: 29 cm		
	Larghezza: 40 cm		
	Altezza: 15 cm		
	Pallet da 80 crt (8 crt per strato; 10 strati)		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 03 del 27/04/2023
	Camembert bites	

PRESENTAZIONE	
INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA	Etichettatura secondo normativa vigente
TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi
MODALITÀ DI CONSUMO	Consumare previa cottura. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.
ISTRUZIONI PER LA COTTURA	Cottura in forno: fino a quando il prodotto non diventa croccante Cottura in friggitrice: $\pm 2 \frac{1}{2}$ min. 175°C Cottura in forno: 8 minuti a 200°C

SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE e 2006/142/CE)		
ALLERGENE	PRESENZA	NOME SPECIFICO
Cereali e prodotti derivati *	Sì	Frumento - orzo
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì	Latte
Frutta a guscio**		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti***		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

* contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

** mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis*-Wangenh-K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

*** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO₂ nel prodotto finito

Camembert bites

IMMAGINE



Sede Legale : Via Giovanni Battista Piranesi 6 – 20137 Milano

Cap.Soc. € 2.220.950 i.v. – Rea Milano N. 498951 – Cod. Fisc./P. I.v.a. 00813270154 – Reg.Impr. Milano 00813270154

-Tel. +39 02 733902 – Fax +39 02 7380746 - E-mail: comavicola@comavicola.com