

SFOGLIE DI SATURCO -Cod. SF002-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Deliziose sfoglie di farina di mais Maranello, croccanti, di un colore giallo dorato, ideali per accompagnare aperitivi e originali antipasti di pesce.

INGREDIENTI

Farina di mais italiano varietà "Maranello" (tipica della zona vicentina e trevigiana), acqua, sale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Sfizioosità
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Via Schiavonesca 12/b - 31039 Riese Pio X (TV)
Trattamento del prodotto:	-
Certificazioni:	-
Peso netto:	80 g
Ordine minimo:	cartone da 12 pezzi
Periodo di conservazione:	6 mesi dalla produzione.
Modalità di conservazione:	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	355 kcal / 1503 kJ
Grassi	3,9 g
di cui saturi	0,5 g
Carboidrati	76,8 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	6,9 g
Sale	1,8 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10³ UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10 UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10 UFC/g

Coliformi totali: < 10² UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Cereali contenenti glutine (possibili tracce).

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (possibili tracce).

Frutta a guscio (possibili tracce).

Uova e prodotti a base di uova (possibili tracce).

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (possibili tracce).

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
13/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

