

Codice articolo
FF0908Denominazione commerciale
Crespelle alla fiorentina 300gIT
9-2624 L
CEDenominazione prodotto
Crepes all'uovo ripiene di ricotta e spinaci con besciamella e pomarolaTipologia prodotto
Prodotto fresco pronto al consumo**1) ETICHETTATURA**DENOMINAZIONE: **CRESPELLE ALLA FIORENTINA**
BARCODE: 8001246009088
DICHIARAZIONE:
MODALITA' CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Ingredienti: Besciamella 43,5% (LATTE intero, acqua, farina di GRANO tenero, olio di palma non idrogenato, BURRO, sale, noce moscata in polvere) , Crespelle ripiene 37,5% [Crepes 28% (UOVA pastorizzate, farina di GRANO tenero tipo 00, LATTE). Ripieno 72% [ricotta 93% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci cotti in acqua 5%, patate disidratate, spezie, noce moscata, sale. Contiene SOLFITI]], Salsa di pomodoro 19% (polpa di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, cipolla, olio di semi di girasole, carota, SEDANO, farina di GRANO tenero, BURRO, sale, zucchero, estratto di lievito, pepe bianco in polvere). Contiene LATTOSIO.

2) SHELF LIFESHELF LIFE MINIMA GARANTITA: **30 gg**
MODALITA' DI UTILIZZO: MICROONDE: forare la pellicola e riscaldare a 700 W per 2 min. FORNO TRADIZIONALE: togliere la pellicola e riporre nel forno preriscaldato a 170°C per 5 min.
DESTINATARI PREVISTI: Tutte le categorie di consumatori eccetto la prima infanzia ed i soggetti allergici agli ingredienti contenuti.**3) CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO**UNITA' DI MISURA CONSUMATORE (UMC):Pezzo
PESO NETTO: **300 g e** PESO LORDO: 325 g
CONFEZIONATO IN: Confezionato in atmosfera protettiva (CO2 + N2)
TIPO CONFEZIONE: Contenitore in CPET con film in PET
MISURE (in millimetri): Larghezza 190 Altezza 47 Profondità 145UNITA' DI MISURA VENDITA (UMV):Cartone
NUMERO UMC PER CARTONE: **4**
PESO LORDO UMV: 1425 g
TIPO CONFEZIONE: Bauletto automontante di cartone in microonda
MISURE (in millimetri): Larghezza 200 Altezza 105 Profondità 300
SCHEMA PALLET (EPAL): UMV per strato 14 UMV per pedana 196**4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E NUTRIZIONALI****Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto**

Energia	615 kJ / 148 kcal
Grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	5,1 g
Carboidrati	8,9 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	4,9 g
Sale	1,3 g
di cui sodio	
Fibra Alimentare	

Caratteristiche Microbiologiche

Carica batterica totale	<= 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	< 10 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	assente su 25g
Listeria monocytogenes	assente su 25g

Caratteristiche chimico fisiche

pH aW

5) CERTIFICAZIONI E CONFORMITA'

Azienda con Sistema Qualità certificato (ente DNV GL), GSFS (BRC vers. 8 2018) e IFS Food (vers.6.1)
Etichettatura conforme al D.Lgs. 109/1992 e Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.
Imballaggi e MAC conformi al Reg. CE 1935/2004 e succ.mod., Reg. UE 10/2011