

PRONTOSUBITO PANATURA PRONTA CON UOVO

1.1 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Panatura pronta con uovo

1.2 NOME COMMERCIALE

Prontosubito panatura pronta con uovo

1.3 DESCRIZIONE

La panatura pronta Skaj's è ottima per ottenere panature croccanti di pesce, carne o verdure in soli 5 minuti senza sporcare il piano di lavoro. E' sufficiente bagnare il cibo da impanare, cospargere la panatura e procedere con la cottura. Veloce di impiego e pratico nell'uso consente un eccellente recupero dei tempi in cucina. Il prodotto è disponibile nel formato da 250g e 1 Kg

2.1 IMBALLO

Il prodotto è disponibile in sacchi da 250 g oppure da 1 Kg riposti in cartone. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare.

	250 gr	1 kg
CODICE EAN	80665069	80268536
Pezzi per cartone	18	5
Peso lordo collo	4,9 kg	5,27 kg
Cartoni per pallet	90	88
Cartoni per strato	15	11
Altezza totale pallet	102 cm	140 cm



3.1 MODALITÀ DI UTILIZZO Bagnare le verdure, la carne o il pesce che si desidera impanare. Cospargere il prodotto premendo leggermente e ripetere se necessario. Procedere con la cottura.

3.2 SHELF LIFE 18 mesi dalla data di produzione con le modalità indicate al punto 3.4

3.3 INDICAZIONE DEL LOTTO Il lotto e la data di scadenza sono stampati con inchiostro indelebile sul sacco o direttamente sull'etichetta

3.4 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE Conservare il prodotto in luogo asciutto (T < 20°C ed umidità < 40%) e lontano da fonti di calore

4.1 INGREDIENTI *Farina di grano* tenero tipo "0", *uova* intere in polvere 2%, acqua, sale, lievito di birra, curcuma, farina di *frumento* maltato

4.2 ALLERGENI* *Glutine, uova* (* in base all'allegato II Regolamento 1169/2011)

5.1 CARATTERISTICHE FISICO ORGANOLETTICHE Farina granulare gialla, leggermente salata con assenza di retrogusti acidi o amari

5.2 CARATTERISTICHE CHIMICHE

Umidità _____ 11,0 % max
Ceneri _____ 13,0 % max

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	PER 100 gr DI PRODOTTO
Valore energetico	1608 kJ/379 kcal
Grassi	2,1 g
di cui acidi grassi	0,9 g
Carboidrati	80 g
di cui zuccheri	6,5 g
Proteine	10 g
Sale	0,6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella	assenza su 25g
Coliformi totali	negativo
Escherichia coli	negativo
Stafilococchi cogul.+	negativo