



## SCHEDA TECNICA

# Cipolla rossa in Tempura

**Cod. Interno:** 105 **Denominazione commerciale:** Cipolla rossa in Tempura - Prodotto Surgelato

**Def. del Prodotto:** Prodotto ottenuto dai petali di cipolla rossa, avvolti da una pastella soffice e delicata, lavorata in modo totalmente artigianale.

**Ingredienti:** Cipolla rossa 26%, Pastella (Acqua, **Farina di Grano tenero tipo 00**, Semola rimacinata di Grano duro, Amido di Mais, Sale, Fiocchi di Patate, Lievito di Birra), Olio di Semi di Girasole.

**Allergeni:** Il prodotto contiene Glutine. Nel compilare la seguente tabella sono stati presi in considerazione, oltre agli ingredienti costituenti il prodotto, anche eventuali aromi, additivi, supporti d'aromi c/o additivi, coadiuvanti tecnologici, etc.  
Per ciascun allergene viene indicata la presenza/assenza. In caso di presenza si specifica il componente coinvolto ed eventualmente l'ingrediente in cui il componente è presente.  
Il prodotto può contenere tracce di crostacei, Latte e prodotti a base di latte.

Allergene	Presenza nel Prodotto	In caso di presenza		Possibilità di contaminazione crociata
		Componente	Presente in	
Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)	Si	Glutine	Farina di Grano	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No			Si
Uova e prodotti a base di uova	No			No
Pesce e prodotti a base di pesce	No			No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No			No
Soia e prodotti a base di soia	No			No
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No			Si
Frutta a guscio come mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci Comuni (Juglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci Pecan (Carya Illinoiesis), noci del Brasile (Bertholletia excelsea), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	No			No
Sedano e prodotti a base di sedano	No			No
Senape e prodotti a base di senape	No			No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No			No
Lupino e prodotti a base di lupino	No			No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No			No

## SCHEDA TECNICA

# Cipolla rossa in Tempura



**Modalità di Preparazione:** In friggitrice: Preriscaldare l'olio a 175°C, cuocere il prodotto approssimativamente per 2-3 minuti.  
In forno: Preriscaldare il forno a 220°C, distribuire il prodotto su una teglia e cuocere per circa 15 minuti (si consiglia a metà cottura di girare il prodotto).

**Processo produttivo:** Lavaggio e mondatura delle verdure, Infarinatura, Pastellatura, Prefrittura, Surgelazione, Confezionamento, Stoccaggio.

### Caratteristiche Qualitative

**Organolettiche:** Colore: Giallo chiaro / Viola  
Odore: Tipico  
Sapore: Tipico

**Merceologiche:** **Categoria (sul prodotto surgelato)** Tolleranza  
Numero di pezzi/Kg 180/200 c.ca  
Pezzi bruciati/Kg 2

**Microbiologiche:** Limiti microbiologici sul prodotto finito fissati secondo il seguente schema:

CMT	(ufc/g)	Inf. a 300.000
Coliformi totali	(ufc/g)	Inf. a 1.000
E. Coli	(ufc/g)	Inf. a 10
Listeria monocytogenes	(ufc/25g)	Assente
Salmonella	(ufc/25g)	Assente

**Chimiche:** Rispetto limiti Reg. CE 1881:2006 e smi.  
Rispetto limiti Reg. CE 396:2005 e smi.

**Durabilità:** 24 mesi a -18°C

**Conservazione:** Nel congelatore \*\*\*\*<sup>o</sup>\*\*\* (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione  
\*\* (-12°C) 1 mese  
\* (-6°C) 1 settimana

Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni  
Nel frigorifero 1 giorno

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.

**Valori Nutrizionali:** (per 100 g. di parte edibile)

Energia kj	1002,2
Energia kcal	239,3
Grassi	10,1 gr.
di cui saturi	1,2 gr.
Carboidrati	27,7 gr.
di cui zuccheri	4,1 gr.
Fibra	4,4 gr.
Proteine	7,2 gr.
Sale	2,0 gr.

**Confezionamento:** Tipo contenitore Busta  
Materiale PLT  
Contenuto Netto 1000 gr. c.ca

Codice EAN:

