

OLIVE RIPIENE ASCOLANE CONGELATE

OLIVE RIPIENE A BASE DI UN PRODOTTO DI CARNE COTTA IMPANATE CONGELATE

INGREDIENTI **Olive verdi denocciolate**
Ripieno di carne 19,5%: Carne bovina e suina fresca, prosciutto cotto (coscia di suino 80%, acqua, sale, destrosio, fruttosio, aromi naturali, gelificante: carragenina. conservante: nitrito di sodio, antiossidante: l-ascorbato di sodio), mortadella (carne di suino 75%, trippino di suino, sale, **pistacchio** 0,7%, zucchero, spezie, antiossidante: ascorbato di sodio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano 24 mesi (**latte** bovino, caglio, sale), prosciutto crudo (coscia di suino e sale), pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra e sale), olio extra vergine di oliva, sale, vino bianco, carote, **sedano**, cipolle, spezie.
Panatura: pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, lievito di birra e sale), farina di **grano** tenero tipo 00, **uova** fresche intere.

LA MERCE E' DI ORIGINE PREFERENZIALE CE/ITALIA E LE OLIVE RIPIENE ASCOLANE CONGELATE CONTENGONO MENO DEL 20% DI CARNE.

PROCESSO PRODUTTIVO Le olive snocciolate, vengono dissalate, riempite da un'apposita macchina con un impasto precedentemente preparato a base di carne bovina, suina ed aromi naturali e cotto per circa un'ora su brasiera e macinato. Una volta riempite le olive vengono infarinate passate nell'uovo ed impanate, quindi congelate e confezionate.

COTTURA Le olive ripiene all'ascolana vanno tirate fuori dal congelatore qualche minuto prima dell'uso, poi passate nell'olio bollente fino all'acquisizione della tipica doratura.

CONSERVAZIONE In congelatore alla temperatura di max -18 °C

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE 18 mesi dalla data di produzione

CONFEZIONAMENTO Confezionato sfuso in busta e cartone

IMBALLAGGIO cartoni da 5 kg

REQUISITI MICROBIOLOGICI	PARAMETRI	LIMITI	METODICA DI RIF.
	Carica mesofila totale	<2 x 10 ⁶ ufc/gr	NF ISO 4833 Ed 91
	Coliformi totali	<2 x 10 ³ ufc/gr	NF ISO 4832 Ed 91
	Escherichia coli	<10 ² ufc/gr	ISO 16649
	Stafilococchi coag.- pos	<10 ² ufc/gr	EN/ISO 6888
	Salmonella spp	Assente/25 gr	EN/ISO 6579
	Listeria monocytogenes	Assente/25 gr	EN/ISO 11290

VALORI NUTRIZIONALI	<u>Energia</u>	<u>Kcal 293 - KJ 1230</u>
	Grassi	10,6 g
	di cui Acidi Grassi Saturi	3,1 g
	Carboidrati	29,9 g
	di cui Zuccheri	0,5 g
	Proteine	18,3 g
	Fibra alimentare	2,4 g
	Sale	1,0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	bianco/avana
	Odore	pane
	Sapore	caratteristico
	Aspetto	ovale

Prodotto e confezionato da SPINOSI srl
v. XXV Aprile, 23 – 63828 Campofilone (FM)

IT
9 707 L
CE