COMIT IF&B
INALCA FOOD & BEVERAGE
GRUPO COMERCIAL ITALIANA

## INFORMACIÓN EMPRESA

KREADOC

## INFORMACIÓN PRODUCTO

| | |
|---|---|
| PRODUCTO: | ARANCINO AL RAGU`FRITTO Y CONGELADO |
| CATEGORÍA: | PIZZAS Y LASAÑA |
| FORMATO: | 220 GR |
| DESCRIPCIÓN: | Arancino es una especialidad de la cocina siciliana. Es una bola de arroz frito, de 8-10 cm de diámetro, tradicionalmente rellena de ragú, mozzarella y guisantes. El nombre deriva de la forma y el color típicos, que recuerda a una naranja. |
| PROCEDENCIA: | ITALIA |

## INFORMACIÓN LOGÍSTICA

| | | |
|---|---|---|
| INFORMACIÓN CAJA | Nº de unidades por caja | 10 ud. |
| | Peso bruto/neto | 2,2 KG |

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|---|---|
| ASPECTO EXTERIOR | |
| PERFUME | |
| COLOR | |
| CONSISTENCIA | |
| GUSTO | |

## COMPOSICIÓN

| | |
|---|---|
| INGREDIENTES: | Arroz con salsa de carne 75% (agua, arroz precocido, margarina vegetal (grasas y aceites vegetales, agua, grasas vegetales hidrogenadas, leche agria, sal, emulsionantes: E471, E322, conservante: E202, acidulante E330, aromas, colorantes), preparado para caldo de verduras (sal yodada, grasa vegetal, potenciador del sabor: glutamato monosódico, extracto de caldo; aromas), apio, zanahoria, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal), ragú 5%, queso rallado (quesos curados, leche, sal , cuajo, conservante: lisozima), relleno 15%, (ragú 10% (cerdo, ternera, guisantes, apio, zanahoria, cebolla, pulpa de tomate, pasta de tomate, vino blanco, aceite de oliva virgen extra oliva, azúcar, sal, pimienta) , mozzarella 10% (leche de vaca, sal, cuajo, regulador de acidez: ácido cítrico; conservante: E202), empanado (rebozado (agua y harina 00), pan rallado (harina de trigo, sal, levadura, extractos de especias)), colorante: E160 ; azafrán). EL PRODUCTO SE FRITA EN ACEITE DE PALMA BIFRACCIONAL. |
| OGM: | No. |
| ALÉRGENOS: | LECHE, GLUTEN, APIO |

## VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100g

| Energía kcal | Grasas | 12 g | Carbohidratos | 33 g | Proteínas | Sal |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 276 Kcal | De las cuales, saturadas | | De los cuales, azúcares | | 9 g | 1,3 g |
| | 3 g | | 2,7 g | | | |

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS Y QUÍMICO/FÍSICOS

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L. Monocytógenes | absente | Mohos | | Staphilococco aureus | | Enterobacteria | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salmonella spp. | | Levaduras | | Staphilococco coagulasi | | M1 | |
| Humedad | | Materia seca | | Ph | | Aw | |

## USO

| | |
|---|---|
| USO ESPERADO Y GRUPOS VULNERABLES | HORNO TRADICIONAL (recomendado): descongelar el producto el día anterior a temperatura de almacenamiento en frío (+ 4 ° C), colocar el producto en el horno precalentado a 200 ° C durante 20 minutos.<br>HORNO MICROONDAS: descongelar el producto el día anterior a temperatura de almacenamiento en frío (+ 4 ° C), colocar el producto en el horno durante 45 segundos / 1 minuto a potencia media (700 Watt). Espere 1 minuto antes de consumir.<br>FREIDORA: descongelar el producto el día anterior (24 h) a temperatura de conservación en frío (+ 4 ° C), freír en abundante aceite hirviendo (180 ° C) durante 1 minuto. Servir después de dejar enfriar unos minutos. |
| TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: | -18 ºC |
| VIDA ÚTIL: | 18 meses |