

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME

PANELLE
PANELLE

COD. PROD. **PF0127-PF0259**



18 mesi | 18 months
-18°C



180°C
5 minuti

Consigli per l'uso

Friggere le panelle ancora surgelate in olio bollente a 180°C per circa 5 minuti; a cottura ultimata riporre il prodotto su carta assorbente ed infine servire le panelle con una spruzzata di sale e pepe o salse a piacimento.

Dopo l'apertura

Conservare in congelatore

Suggestions for use

Fry the frozen panelle in hot oil at 180°C for about 5 minutes; when cooked, place the product on absorbent paper and finally serve the panelle with salt and black pepper or sauces.

After opening

Keep frozen

Denominazione di vendita | *Legal denomination*

Descrizione | *Description*

Preparazione a base di farina di ceci, precotte e congelate
Preparations based on chickpea flour, pre-cooked and frozen



Caratteristiche organolettiche e sensoriali | *Organoleptical and Sensorial features*



Aspetto | Appearance
Rettangolare
Rectangular



Sapore | Flavour
Ceci | chickpea



Odore | Odour
-



Texture | Texture
Croccante | Crunchy

Ingredienti: acqua, farina di ceci (24%), sale

Ingredients: water, chickpea flour (24%), salt,

Imballo primario Busta in plastica

Confezione 3 X 2500 g / 16 x 2500 g

Materiale LDPE (polietilene)

Idoneità al contatto con alimenti Confermiamo che l'imballaggio a diretto contatto con l'alimento è adatto al contatto alimentare e conforme alla normativa vigente tra cui il Reg. CE 1935/2004 e s.m.i. ed il Reg. UE n. 10/2011 per le materie plastiche e s.m.i.

Peso del singolo pezzo 20/25 g

Imballo secondario Cartone

Dimensione -

Peso 7,5 kg / 40 kg

N° unità/colli -

Primary packaging Plastic bag

Package 3 X 2500 g / 16 x 2500 g

Material LDPE (high density polyethylene)

Food contact We confirm that the packaging which come into direct contact with the food product is declared suitable for contact with food in accordance with the regulations in force, in particular the EC regulation n° 1935/2004, and all amendments to the texts in force.

Weight of the single piece 20/25 g

Secondary packaging Carton

Size -

Weight 7,5 kg / 40 kg

N° of units for case -

NOME PRODOTTO | PRODUCT NAME
PANELLE
PANELLE

COD. PROD. **PF0127-PF0259**

Allergeni Allergenes	Contiene Contains	Assente Absent	Può contenere May contain
Cereali contenenti glutine e prodotti a base glutine / <i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	x		
Crostacei e prodotti a base crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>		x	
Uova e prodotti a base uova / <i>Eggs and products thereof</i>			x
Pesce e prodotti a base pesce / <i>Fish and products thereof</i>		x	
Arachidi e prodotti a base arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>		x	
Soia e prodotti a base soia / <i>Soybeans and products thereof</i>			x
Latte e prodotti a base latte (incluso lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>			x
Frutta a guscio e prodotti a base frutta a guscio / <i>Nuts and products thereof</i>			x
Sedano e prodotti a base sedano / <i>Celery and products thereof</i>		x	
Senape e prodotti a base senape / <i>Mustard and products thereof</i>		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>		x	
Anidride solforosa e solfiti con concentrazione > 10mg/kg o 10 mg/l (espresso in SO ₂) <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10mg/kg ou 10 mg/l (in terms of the total SO₂)</i>			x
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupin and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base molluschi / <i>Molluscs and products thereof</i>		x	

Valori nutrizionali <i>Nutritional values</i>	per 100 g/ml
Valore energetico / <i>Energy</i>	96 kcal / 403 kJ
Grassi / <i>Fat</i>	1.7 g
di cui saturi / <i>of which saturates</i>	0.2 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	13.6 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	2.5 g
Fibre / <i>Fibers</i>	2.4 g
Proteine / <i>Protein</i>	5.5 g
Sale / <i>Salt</i>	1.4 g

Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological standards</i>			
Listeria monocytogenes	Assente absence/25g	E. Coli	Assente absence/25g
Salmonella spp	Assente absence/25g	Staphylococcus Aureus	< 10 cfu/g
Carica microbica totale /TVC	< 5 000 cfu/g	Muffe e lieviti	< 1 000 cfu/g

Contaminanti prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

OGM Confermiamo che il prodotto non è soggetto all'etichettatura GMO come da Reg. CE n°1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 s.m.i..

Contaminants the product complies with regulations EC n°1881/2006 amended and EC n°396/2005.

GMO We confirm that the product is not subject to the GMO labelling requirements according to the regulations EC n°1829/2003 and 1830/2003 amended.