


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	PANZEROTTINI farciti Mozzarella e Pomodoro DA FORNO Surgelati – CGM			
Descrizione	Calzoni di pasta pizza prefritti farciti con un gustoso ripieno a base di mozzarella e pomodoro, pronti a cuocere. Ottimi nei buffet o come spuntino in qualsiasi momento della giornata			
Ingredienti	Farina di grano tenero, mozzarella 23,72% (latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante, antiagglomerante: fecola di patate), passata di pomodoro 16,94%, acqua, strutto, fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, formaggio grattugiato (latte , sale, caglio), lievito di birra, olio di semi di girasole 0,51%, mono e digliceridi degli acidi grassi, zucchero, semilavorato attivatore per pane e prodotti lievitati (farina di grano tenero, emulsionante: lecitine di soia , destrosio, farina di frumento maltato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi), amido di mais pregelatinizzato, pepe. Prodotto fritto in olio di semi di girasole (1,06%).			
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 28 grammi +/- 6% (1kg contiene circa n. 35 pz.)			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma a semiluna <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di pizza farcita con pomodoro e mozzarella			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	230,50	Proteine	5,74 g
	Kj	965,80	Grassi	6,70 g
			<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	4,30 g
			Carboidrati	36,8 g
			<i>Di cui Zuccheri</i>	1,50 g
			Fibre	1,30 g
			Sale	1,4 g
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 5x10 ⁵ UFC/gr
			Coliformi totali	< 10 ² UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 ² UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ² UFC/gr
			<i>Salmonella</i> spp.	Assente / 25 gr
			<i>L. monocytogenes</i>	Assente / 25 gr
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
TMC (-18°C)	15 mesi			
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato (170°C): cuocere per circa 8 minuti - In microonde (600 watt): cuocere per 1 minuto Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti prima di servirlo			
Allergeni	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Soia e prodotti a base di soia <input checked="" type="checkbox"/> Può contenere tracce di: Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Sedano e prodotti a base di sedano			
OGM Reg. CE n.1829/2003 Reg. CE n.1830/2003	L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
Destinatari	Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr
Codice ean cartone	8002831560427
Codice ean busta	8002831112183
Codice articolo	PAN1
Pezzi per cartone	3
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197