

Denominazione di vendita	MOZZARELLE PANATE Surgelate – CGM				
Descrizione	Delicate e raffinate mozzarelle, pastellate, impanate e surgelate, pronte a cuocere. Costituiscono un elemento innovativo nei buffet, specie se servite calde oppure possono essere un ottimo secondo accompagnate a diversi piatti				
Ingredienti	Mozzarella 50% (latte , sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di grano tipo “0”, lievito di birra, sale, paprika), farina di grano tipo “0”, acqua, olio di semi di girasole, sale.				
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 16-17 grammi (1kg contiene n. 60 pezzi circa)				
Tipo confezionamento	☒ Primario: polietilene; <u>cartone accoppiato polietilene</u> ☒ Secondario (imballo): cartone				
Caratteristiche organolettiche	☒ Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, prodotto panato ☒ Sapore – delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica				
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 224 Kj 938		Proteine Grassi <i>Di cui saturi</i> Carboidrati <i>Di cui Zuccheri</i> Sale	7 g 10 g 3,5 g 26 g 1,9 g 1,1 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Coliformi totali <i>E. coli</i> Stafilococchi coagul. positivi <i>Salmonella spp.</i> <i>L. monocytogenes</i>	< 10 ⁵ UFC/gr < 10 ² UFC/gr < 10 ³ UFC/gr Assente / 25 gr O.M. 07/12/1997	
Modalità	☒ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) ☒ STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C				
TMC (-18°C)	18 mesi				
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice (180°C): cuocere per 3/4 minuti - in padella cuocere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti prima di servirlo				
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	☒ Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) ☒ <i>Cross contamination</i> : Crostacei e prodotti a base di crostacei; Uova e prodotti a base di uova; Pesce e prodotti a base di pesce; Molluschi e prodotti a base di mollusco				
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, vegani				

INFORMAZIONI LOGISTICHE								
Tipo confezione	ASTUCCIO 250 gr.		BUSTA 500 gr.		BUSTA 1000 gr.		BUSTA 2500 gr.	
Codice ean conf.	8002831004006		8002831004303		8002831004204		8002831004105	
Codice ean cart.	8002831122052	8002831122076	8002831122038	8002831122090	8002831122199	8002831122014	8002831122137	8002831122168
Codice Articolo	M5	M2	M3	M9	M6	M10	M7	M1
Pezzi per cartone	12	20	10	20	5	10	2	4
Cartoni x strato	16	16	16	10	16	10	16	10
Strati per epal	9	6	6	6	6	6	6	6
Cartoni per epal	144	96	96	60	96	60	96	60
Misura cartoni cm	19x29x18h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h	19x29x26h	22x36x28h	19x29x26h	22x36x28h
Altezza Pallet	Cm. 177	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 171	Cm. 183