

		SCHUDE TECNICHE PRODOTTO	REV. 3
			DEL 02/2018

COD. 4020

CRESCIONE MOZZARELLA E POMODORO 230 gr.

CONTENUTO	
Prodotto surgelato senza conservanti aggiunti.	
Valori nutrizionali per 100 g	MARCHIO
Valore energetico KJ/100gr	1030,22807
Valore energetico Kcal/100gr	246,17991
Grassi	10,6031018
Acidi grassi saturi	1,4669138
Carboidrati	30,1483157
Zuccheri	3,81006815
Proteine	9,435822
Sale	1,354293314
	
INGREDIENTI:	
farina di GRANO tenero "00", acqua, MOZZARELLA 19%: LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, acido citrico; EDAMER 11%: LATTE vaccino, fermenti, sale, caglio; polpa fine di pomodoro 13%: pomodoro lungo, succo di pomodoro, acido citrico (correttore di acidità); olio di semi di mais, agente lievitante (difosfato disodico E 450 i - carbonato di sodio E500 ii - amido), amido di mais, sale, zucchero.	
MODALITA' DI PREPARAZIONE:	
In forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C circa, sistemare il crescione ancora surgelato in una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 10/12 minuti circa. In padella: scongelare il prodotto e cuocere per 1 minuto circa per lato. Consigli utili: mettere il crescione ancora surgelato nel microonde per 1 minuto a massima potenza e finire la cottura in forno o in padella per circa 2 minuti.	
ALLERGENI PRESENTI:	
probabili tracce di SOIA, NOCCIOLE, SEDANO.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C) 3 gg; nel frigorifero un giorno. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.	
MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE	
Codice confezione	4020
Pezzi per confezione	2 Pz.
Peso netto confezione	460 g.
Peso netto prodotto	230 g.
Dimensione confezione	160mm x 260mm
Numero confezioni per collo	5 conf.
Peso netto collo	2,300 Kg.
Peso lordo collo	2,430 Kg.
Dimensione collo	160mm x 260mm x 180mm
N° colli per Europallers	230 colli
N° colli per strato	23 colli
N° strati	10 strati

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
--

Parametri microbiologici	Risultati	UFC/g	Limiti di rilevabilita'
Coliformi totali	-		-
Stafilococco aureus	-		-
Listeria Monocytogenes * in 25 g	-		-
Salmonella	-		-
Escherichia coli	-		-