

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MOZZARELLE PANATE prefritte, surgelate - CGM		
Descrizione	Delicate e raffinate mozzarelle, pastellate, impanate, prefritte e surgelate, sono 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, paprica polvere, curcuma polvere), farina di grano tipo "0", olio di semi di girasole, sale		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 15-16 grammi (1kg contiene circa n. 66 pezzi)		
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 282 Kj 1177	Proteine 8,11 g Grassi 16,8 g Di cui Saturi 7,22 g Carboidrati 23,1 g Di cui Zuccheri 4,05 g Fibre 1,4 g Sale 1,48 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Coliformi totali < 10 ⁵ UFC/gr E. coli < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr Salmonella spp. Assente / 25 gr L. monocytogenes O.M. 07/12/1997	
Modalità	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> 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 forno ventilato preriscaldato (180°C): cuocere per 8 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 3/4 minuti		
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <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	BUSTE gr. 400	BUSTE gr. 1000	BUSTE gr. 2500	
Codice ean busta	8002831112015	8002831190006	8002831001197	
Codice ean cartone	8002831121864	8002831190242	8002831121826	8002831121840
Codice Articolo	M2P	M6P	M5P	M4P
Pezzi per cartone	12	5	2	4
Cartoni per strato	16	16	16	10
Strati per epal	6	6	6	6
Cartoni per epal	96	96	96	60
Misura cartoni cm	19x29x26h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183