

CGM S.r.l. - Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)

SCHEDA TECNICA

Data ultima modifica: 10/07/2017

Rev.: 03 SCT_164

Denominazione di vendita	PANZEROTTINI DA FORNO "OTTIMIX" - Surgelati in 6 diverse farciture				
Descrizione	Calzoni di pasta pizza prefritti, farciti con 6 diversi ripieni, pronti a cuocere. Ottimi nei buffet o come spuntino in qualsiasi momento della giornata				
Ingredienti Peso di un pezzo	Mozzarella e. Pomodoro: Farina di grano tenero, mozzarella 23.18% (latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità acido cirico, antiagglomerante: fecola di patate), polpa di pomodoro 18.13%, acqua, strutto, sale, lievito di birra. fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), coadiuvanti tecnologici: semilavorato attivatore per pane e prodotti lievitati (farina di grano tenero, emusionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di sola, destrosio, farina di frumento maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico), formaggio de grattugia (latte, fermenti lattici, sale, caglio), ollo di semi di girasole. 4 Formaggi Farina di grano fenero, acqua, preparato per besciamella (amido di mais modificato, mono e digliceridi degli acidi grassi, judicio, pama, sale, correttore di acidità: acido citrico, mozzarella 10,89% (latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore el acidità: acido citrico, mozzarella 10,89% (latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici), lievito di birra, sale, flocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi), coadiuvanti tenologici: semilavorato attivatore per pane e prodotti lievitati (farina di grano tenero, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, lecitina di sola, destrosio, farina di frumento maltato, alta amilasi, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico), mono e di gliceridi degli acidi grassi (lattico), amila di grano tenero, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, lecitina di grano tenero, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, lecitina di grano tenero, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento delle farine: acidio ascorbico), mono e di gliceridi degli acidi grassi, agente di trattamento delle farine: acidio ascorbico), mono e di gliceridi degli acidi grassi), sale, coadiuvanti tenologici: semilavorato attivatore per pane e prodotti li				
Tipo	✓ Primario: polietilene				
confezionamento	⊠ Secondario (imballo): cartone				



CGM S.r.l. - Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)

Data ultima modifica: 10/07/2017

Rev.: 03 SCT_164

SCHEDA TECNICA

Caratteristiche organolettiche	 ☒ Aspetto - forma a semiluna ☒ Sapore - gradevole, di pizza farcita con: Pomodoro, mozzarella e origano Formaggio erborinato e mozzarella Mozzarella, tonno e capperi Prosciutto cotto e mozzarella Ricotta e salame Mozzarella, prosciutto cotto e spinaci 							
		Pom./Mozz.	4 Formaggi	Mozz./Tonno e Capperi	Prosc./Mozz.	Ricotta e Salame	Mozz./Prosc. e Spinaci	
	Kcal	298,7	281,23	313,93	305,48	288,39	296,35	
	Kj	1252,97	1178,45	1312,89	1279,51	1209,37	1243,32	
Caratteristiche fisico-chimiche e	Grassi	12,70	12,91	16,71	14,36	12,35	12,25	
nutrizionali	Di cui Saturi	5,70	4,60	5,00	5,62	5,00	5,00	
(valori medi su 100gr)	Carboidrati	37,12	32,46	32,03	34,75	36,30	37,69	
	di cui Zuccheri	8,30	6,00	6,25	5,12	5,00	5,06	
	Proteine	8,35	8,16	8,43	8,48	7,16	7,98	
	Sale	1,38	1,40	1,52	1,52	1,50	1,53	
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo			Carica batterica totale < 106 UFC/gr Coliformi totali < 102 UFC/gr E coli < 10 UFC/gr < 10 UFC/gr < 102 UFC/gr < 102 UFC/gr Assente / 25 gr C monocytogenes O.M. 07/12/1997				
Modalità	 ☑ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) ☑ STOCCAGGIO/VENDITA: -18°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 2 minuti							
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); Pesce e prodotti a base di pesce; Soia e prodotti a base di soia ☑ Cross contamination: Uova e prodotti a base di uova 							
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	BUSTA 500gr				
Codice ean cartone	8002831560397				
Cod. articolo (interno CGM)	OT1				
Pezzi per cartone	6				
Cartoni per strato	10				
Strati per epal	10				
Cartoni per epal	100				
Misura cartoni cm	36,3x22,4x19,8h				
Altezza Pallet	Cm. 214				