

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MORSI' AL FORMAGGIO SURGELATI Crêpes ripiene di formaggio		
Descrizione	Tenere crêpes dal cuore di formaggio avvolte da una leggera panatura, surgelate e pronte a cuocere		
Ingredienti	Latte scremato in polvere reidratato, farina di frumento , semilavorato per panatura (farina di frumento , olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, paprika), mozzarella 7% (latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio), uova , siero di latte in polvere reidratato, olio di semi di girasole, formaggio Edamer 4% (latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio, conservante: nitrato di sodio), amido di frumento , sale, formaggio Emmentaler 1% (latte vaccino, fermenti lattici, sale, caglio), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio, zucchero, noce moscata, aroma.		
Peso di un pezzo	Circa 62 grammi (1kg contiene n. 16 pezzi circa)		
Tipo imballo	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: PE + PP accoppiato; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario: cartone ondulato		
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto, colore – caratteristica forma a spicchio di luna, tipico del prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Odore, sapore, consistenza – delicato; di formaggio fuso; morbida		
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal 208 Kj 782	Grassi 7,7 g Di cui acidi grassi saturi 3,0 g Carboidrati 26,4 g Di cui Zuccheri 8,0 g Proteine 7,7 g Fibre 0,9 g Sale 1,17 g	
Caratteristiche microbiologiche	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Carica batterica totale < 5 x 10 ⁶ UFC/gr Coliformi totali < 5 x 10 ³ UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ³ UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
Modalità di conservazione	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
TMC (a -18°C)	15 mesi		
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: <ul style="list-style-type: none"> - in friggitrice (170°C): cuocere per 3 minuti - in padella: scaldare un po' di olio e cuocere a fuoco moderato per circa 6 minuti girandoli spesso. - In forno (220°C): disporre i Morsi ancora surgelati su una pirofila o teglia con della carta da forno e cuocere in forno già caldo per 20 minuti circa (13-14 minuti se il forno è del tipo ventilato), girandoli a metà cottura. Attendere almeno 2 minuti prima di consumarli. 		
Allergeni D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Dir.2000/13/CE e succ.mod.	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Uova e prodotti a base di uova; <input checked="" type="checkbox"/> Cross contamination: Crostacei e prodotti a base di crostacei; Pesce e prodotti a base di pesce; Sedano e prodotti a base di sedano; 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	
Confezione	BUSTA 2000g
Codice ean confezione	8002831003009
Codice ean cartone	8002831121307
Codice articolo	MF1
Pezzi per cartone	2
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197