

**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>MOZZARELLE PANATE Surgelate - GUSTO AMICO</b>		
<b>Descrizione</b>	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		
<b>Ingredienti</b>	Mozzarella 45% ( <b>latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), farina di <b>grano</b> tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale.		
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 14-15 grammi (1kg contiene circa n. 68 pezzi)		
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, prodotto panato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica		
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal 224 Kj 938	Proteine 7 g Grassi 10 g Di cui saturi 3,5 g Carboidrati 26 g Di cui Zuccheri 1,9 g Sale 1,1 g	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>	Coliformi totali < 10 <sup>5</sup> UFC/gr <i>E. coli</i> < 10 <sup>2</sup> UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 <sup>3</sup> UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> O.M. 07/12/1997	
<b>Modalità</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C		
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi		
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - in friggitrice: cuocere alla massima temperatura per 2/3 minuti - in padella cuocere per 3/4 minuti in abbondante olio bollente Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti prima di servirlo		
<b>Allergeni</b> D.Lgs. n. 114/2006 e succ. mod. (Legge n. 88/2009); Reg. 1169/2011 UE	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) <input checked="" type="checkbox"/> <i>Cross contamination</i> : <b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano; <b>Molluschi</b> e prodotti a base di mollusco		
<b>OGM</b> 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		
<b>Destinatari</b>	Non adatto a: soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani		

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA gr. 2500</b>
<b>Codice ean busta</b>	8002831112725
<b>Codice ean cartone</b>	8002831560984
<b>Codice articolo</b>	M7GM
<b>Pezzi per cartone</b>	2
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	7
<b>Cartoni per epal</b>	112
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 197