


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MOZZARELLE PANATE Surgelate - GUSTO AMICO		
Descrizione	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		
Ingredienti	Mozzarella 45% (latte , sale, caglio, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di grano tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), farina di grano tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale.		
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 14-15 grammi (1kg contiene circa n. 68 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 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	
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 <i>E. coli</i> < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr <i>Salmonella</i> spp. Assente / 25 gr <i>L. monocytogenes</i> 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 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		
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; 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	
Tipo confezione	BUSTA gr. 2500
Codice ean busta	8002831112725
Codice ean cartone	8002831560984
Codice articolo	M7GM
Pezzi per cartone	2
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197