


SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	PANZEROTTINI Pomodoro e Mozzarella DA FORNO Surgelati - CGM			
Descrizione	Calzoni di pasta pizza prefritti farciti con un gustoso ripieno a base di mozzarella e pomodoro, pronti a cuocere. Ottimi nei buffet o come spuntino in qualsiasi momento della giornata			
Ingredienti	Farina di grano tenero, mozzarella 23,18% (latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico, 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, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di soia , destrosio, farina di frumento maltato, alfa amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico), formaggio da grattugia (latte , fermenti lattici, sale, caglio), olio di semi di girasole, mono e digliceridi degli acidi grassi, zucchero, amido di mais pregelatinizzato, pepe. Prodotto fritto in olio di semi di girasole.			
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 28 grammi (1kg contiene circa n. 35 pz.)			
Tipo confezionamento	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
Caratteristiche organolettiche	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto - forma a semiluna <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di pizza farcita con pomodoro e mozzarella			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)	Kcal	298,70	Proteine	8,35 g
	Kj	1252,97	Grassi	12,70 g
			Di cui acidi grassi saturi	5,70 g
			Carboidrati	37,12 g
			Di cui Zuccheri	8,30 g
			Fibre	1,26 g
			Sale	1,38 g
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo		Carica batterica totale	< 10 ⁵ UFC/gr
			Coliformi totali	< 10 ² UFC/gr
			E. coli	< 10 UFC/gr
			Stafilococchi coagul. positivi	< 10 ² 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)	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	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); Soia e prodotti a base di soia <input checked="" type="checkbox"/> Può contenere tracce di: uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce;			
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, vegetariani, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Tipo confezione	BUSTA 1000 gr
Codice ean cartone	8002831560427
Codice ean busta	8002831112183
Codice articolo	PAN1
Pezzi per cartone	3
Cartoni per strato	16
Strati per epal	7
Cartoni per epal	112
Misura cartoni cm	19x29x26h
Altezza Pallet	Cm. 197