


**SCHEMA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>MOZZARELLE PANATE fritte, surgelate – CGM</b>			
<b>Descrizione</b>	Delicate e raffinate mozzarelle, pastellate, impanate, fritte e surgelate, sono 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 50% ( <b>latte</b> , sale, caglio microbico, fermenti lattici), pane grattugiato (farina di <b>grano</b> tipo "0", lievito di birra, sale, paprica polvere, curcuma polvere), farina di <b>grano</b> tipo "0", olio di semi di girasole, sale			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 15-16 grammi (1kg contiene circa n. 66 pezzi)			
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <u>cartone accoppiato polietilene</u> <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	282	Proteine	8,11 g
	Kj	1177	Grassi	16,8 g
			<i>Di cui Saturi</i>	7,22 g
			Carboidrati	23,1 g
			<i>Di cui Zuccheri</i>	4,05 g
			Fibre	1,4 g
			Sale	1,48 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 spp.</i>	Assente / 25 gr
			<i>L. monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1997
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°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 forno ventilato preriscaldato (180°C): cuocere per 8 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio caldo, fino a raggiungere un colore dorato - In friggitrice (180°C): cuocere nell'olio caldo per 3/4 minuti			
<b>Allergeni</b>	<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; Molluschi; Pesce; Uova; Soia; Senape</b>			
<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>	Adatto a chi segue una dieta vegetariana; Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE						
Tipo confezione	BUSTA 400g	BUSTA 1000g	BUSTA 2500g		ASTUCCIO 250g	
<b>Codice ean imballo primario</b>	8002831112015	8002831190006	8002831001197		8002831114569	
<b>Codice ean cartone</b>	8002831121864	8002831190242	8002831121826	8002831121840	8002831563268	8002831563145
<b>Codice Articolo</b>	M2P	M6P	M5P	M4P	M13P	M9P
<b>Pezzi per cartone</b>	12	5	2	4	12	20
<b>Cartoni per strato</b>	16	16	16	10	16	16
<b>Strati per epal</b>	6	6	6	6	9	6
<b>Cartoni per epal</b>	96	96	96	60	144	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h	19x29x26h	19x29x26h	22x36x28h	19x29x18h	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 177	Cm. 171