



**SCHEMA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>MOZZARELLE PANATE Surgelate – ICE CHEF</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 microbico, 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 17-18 grammi (1kg contiene circa n. 57 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 di colore dorato <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	Proteine	7 g	
	Kj	938	Grassi	10 g	
			<i>Di cui saturi</i>	3,5 g	
			Carboidrati	26 g	
			<i>Di cui Zuccheri</i>	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>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr	
<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 friggitrice (180°C): cuocere per 3/4 minuti - in padella cuocere per 4/5 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>	<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; Uova; Pesce; Molluschi; 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 500 gr	BUSTA 1000 gr	BUSTA 2500 gr	
<b>Codice ean busta</b>	8002831122069	8002831004211	8002831122182	
<b>Codice ean cartone</b>	8002831122045	8002831122021	8002831122144	8002831122175
<b>Codice articolo</b>	M3I	M10I	M2I	M1I
<b>Pezzi per cartone</b>	10	10	2	4
<b>Cartoni per strato</b>	16	10	9	9
<b>Strati per epal</b>	6	6	6	7
<b>Cartoni per epal</b>	96	60	99	63
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h	22x36x28h	26x39x26h	26x29x25h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 180	Cm. 190