


**SCHEMA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>PANZEROTTINI farciti Mozzarella e Pomodoro Surgelati – CGM</b>			
<b>Descrizione</b>	Calzoni di pasta pizza farciti con un gustoso ripieno a base di pomodoro e mozzarella, pronti a cuocere. La simpatica forma e l'aspetto del prodotto cotto li rendono protagonisti nei buffet, sono molto utilizzati negli antipasti e nelle occasioni particolari			
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero, mozzarella 24,66% ( <b>latte</b> di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, coagulante, antiagglomerante: fecola di patate), passata di pomodoro 17,61%, acqua, strutto, sale, lievito di birra, zucchero, agente lievitante (Difosfato disodico, Carbonato acido di sodio, Amido di <b>frumento</b> ), fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi), amido di mais pregelatinizzato, pepe.			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 28 grammi +/- 6% (1kg contiene circa n. 36 pz.)			
<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 a semiluna <input checked="" type="checkbox"/> Sapore - gradevole, di pizza farcita con pomodoro e mozzarella			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal	245	Grassi	6,70 g
	Kj	1025,57	Di cui saturi	4,30 g
			Carboidrati	36,95 g
			Di cui zuccheri	1,50 g
			Proteine	5,74 g
			Fibra	1,11 g
			Sale	1,30 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica batterica totale	< 5 x 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi totali	< 10 <sup>3</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>	Assente / 25 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>	15 mesi	Shelf life residua alla consegna: >10 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 circa 2-3 minuti - In padella: cuocere in abbondante olio bollente per 4-5 minuti 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"/> Cross contamination: <b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce; <b>Soia</b> e prodotti a base di soia; <b>Uova</b> e prodotti a base di uova; <b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano			
<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, praticanti la religione islamica			

<b>INFORMAZIONI LOGISTICHE</b>	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000 gr</b>
<b>Codice ean busta</b>	8002831006000
<b>Codice ean cartone</b>	8002831123202
<b>Codice Articolo</b>	PA6
<b>Pezzi per cartone</b>	5
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171