



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE E PREFRITTE GLUTEN AND LACTOSE FREE

Ed. 0 Rev. 0 DEL 06/11/2024

Pag. 1 di 3



DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarelline panate, prefritte e surgelate		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto a base di mozzarella, panato, prefritto e surgelato		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE 10	PESO CONFEZIONE 200 g e	PEZZI SINGOLO PEZZO 17 +/- 1 g	CODICE ARTICOLO MZZ2964GF
FORNITORE Prodotto per GELA srl – Via Molino Carfratelli, 5 – 63100 – Ascoli Piceno Da Via Santa Lucia 16 – 00062 Bracciano (RM) Confezionato in A) Via Santa Lucia, 16 – 00062 Bracciano (RM) B) Via dell'Informatica snc – 00071 S. Palomba – Pomezia (RM)		BOLLO SANITARIO N° IT S7S52 CE	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE 18 MESI A -18°C SHELF LIFE RESIDUA MINIMA 15 MESI A -18°C
		COD. EAN13: 8009567149223 COD. ITF14: 08009567149216 COD EAN/UCC 128: (01) itf 14 -(15) tmc (10) - lotto di produzione	

INGREDIENTI/INGREDIENTS

Mozzarella ciliegino delattosata (UE) 48% (LATTE, sale, caglio microbico), preparato per panatura 30% (farina di riso, acqua, destrosio, fibre vegetali, sale, estratto di paprica, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di curcuma), pastella (acqua, farina di mais, amido di mais, sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii, addensante: E415), olio di semi di girasole.

Può contenere crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi.

***Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.**

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE

Reg. 1169/2011

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati			X
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Senape e prodotti a base di senape			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂			X
Lupino e prodotti a base di Lupino			X
Molluschi e prodotti a base di mollusco			X

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE E PREFRITTE GLUTEN AND LACTOSE FREE

Ed. 0 Rev. 0 DEL 06/11/2024

Pag. 2 di 3



MODALITA' DI COTTURA

DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.

CUOCERE IL PRODOTTO SENZA PREVENTIVO SCONGELAMENTO:

- IN PADELLA: FRIGGERE CON OLIO BOLLENTE (170° C) FINCHE NON RAGGIUNGE LA DORATURA DESIDERATA (4/5MINUTI).

- IN FORNO: CUOCERE PER CIRCA 8/10 MINUTI A 220°C

- FRIGGITRICE AD ARIA: CUOCERE PER CIRCA 5/7 MINUTI A 200°

CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4°C E CONSUMARE ENTRO 24H

UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON RICONGELARE..

Da consumarsi previa cottura.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

NEL CONGELATORE	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA - 18 MESI
** (-12°C)	1 MESE
* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI
IN FRIGORIFERO	1 GIORNO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	kJ 1213/kcal 289
GRASSI	g 12
DI CUI SATURI	g 7.3
CARBOIDRATI	g 31
DI CUI ZUCCHERI	g 1.6
PROTEINE	g 13
SALE	g 1.0

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	5x10 ⁶
E. COLI	Ufc/g	10 ²
STAPHYLOCOCCUS COAGULASI (+)	Ufc/g	10 ²
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/25g	Assente in 25 g Presente*
SALMONELLA	Ufc/25g	Assente in 25 g
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ³
BACILLUS CEREUS	Ufc/g	10 ²
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Ufc/g	10
ENTEROBACTERIACEE	Ufc/g	2 x 10 ³

* Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, L.monocytogenes va numerata con metodo MPN su 3 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93 (n=3; c=2).

I parametri riportati sono stati definiti in base alle normative vigenti, alle linee guida dell'Istituto Alimenti Surgelati e alle prove sperimentali eseguite sui prodotti in oggetto. I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi in quanto il prodotto va consumato esclusivamente previa cottura.

CONTROLLO DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2015

CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC)

CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS)

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04

Trasporto effettuato in regime di temperatura controllato ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati



SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLINE PANATE E PREFRITTE GLUTEN AND LACTOSE FREE

Ed. 0 Rev. 0 DEL 06/11/2024

Pag. 3 di 3



IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	17 g +/- 1 g
N° PEZZI PER CONFEZIONE	11 -12 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	200 g e
DIMENSIONI CONFEZIONI	20.25 x 18 cm
PESO CONFEZIONE VUOTA	8g
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	LD-PE 04 (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	10
DIMENSIONI UVE	cm 29 X 18.5 X 13.9
PESO CARTONE VUOTO	g 230
PESO NETTO UVE	Kg 2
PESO LORDO UVE	Kg 2.3
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone microtriplo (EB)

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	16	DIMENSIONI PALLET	cm 200x120x80 circa
N° STRATI PER PALLET	13	PESO LORDO PALLET	Kg 436 circa
N° UVE PER PALLET	208	PESO NETTO PALLET	Kg 416 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	2080		