



TRADIZIONALMENTE PUGLIESE

Surgel Grotte Di Mastronardi Giuseppe & C Sas – VIA CONVERSANO n. 128/F- 70013 - Castellana Grotte (Ba)

SCHEDA TECNICA

Rev. 3 del 06/10/2021

Denominazione di vendita	PANZEROTTINI PREFRITTI SURGELATI			
Descrizione	Prodotto gastronomico surgelato prefritto a base di pasta lievitata con ripieno di mozzarella e altri derivati del latte, pomodoro.			
Ingredienti	PASTA LIEVITATA: Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, lievito naturale(lievito naturale in polvere di farina di GRANO tenero tipo “0”, lievito, enzimi ,agenti di trattamento della farina: acido ascorbico (E300)), strutto raffinato(strutto raffinato) ,sale. RIPIENO: MOZZARELLA (LATTE vaccino pastorizzato, siero innesto , sale, fermenti lattici, caglio), polpa di pomodoro, preparato per gnocchi (fiocchi di patate 64% (patate disidratate 99%,emulsionante:mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: difosfato disodico, conservante: METABISOLFITO *di sodio ,spezie, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: ascorbile palmitato), amido di mais, fecola, farina di FRUMENTO, sale, tuorlo d’UOVO in polvere, aromi, correttore di acidità : glucono delta lattone). Prodotto fritto in olio di girasole ad alto acido oleico			
Peso di un pezzo	Un pezzo circa 25g (2kg contiene circa n. 70 pz)			
Tipo confezionamento	■ Primario : busta in PET ■ Secondario (imballo) : cartone			
Caratteristiche organolettiche	■ Aspetto – forma a semiluna ■ Sapore – gradevole, di pizza farcita con pomodoro e mozzarella			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100 gr)	Kcal Kj	337 1409	Proteine Grassi <i>Di cui acidi grassi saturi</i> Carboidrati <i>Di cui zuccheri</i> Sale Fibre	10,40 g 19,50 g 5,5 g 29,2 g 3,3 g 1,19 g 1,2 g



TRADIZIONALMENTE PUGLIESE

Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo :	
	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari in base ai Reg. Ce 1441/2007	
	Conta dei microrganismi	<10 ⁵ UFC/gr
	Conta Coliformi totali	<10 ² UFC/gr
	Conta E.coli beta glucoronidasi positivo	< 10 UFC/gr
	Conta stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/gr
	Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 gr
Modalità	Listeria Monocytogenes	100 UFC/gr
	■ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ±3°C) ■ STOCCAGGIO/VENDITA : -18°C	
TMC (-18°C)	12 MESI	
Modalità d'uso e di preparazione	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: -in forno ventilato (150°C) : cuocere per 10 minuti -in microonde (600 watt) : cuocere per 2 minuti IL prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore	
Allergeni Reg. 1169/2011 UE	■ Contiene: Cereali contenenti GLUTINE e prodotti derivati; LATTE e prodotti a base di latte (inc. Lattosio); solfiti. ■ Può contenere tracce di : UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO	
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.	
Destinatari	Non adatto a : soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegetariani, vegani	
INFORMAZIONI LOGISTICHE		
Tipo di confezione	BUSTA DA 2000 GR	
CODICE ARTICOLO	01F	