



CE IT 773 L
CE IT M1L12

CGM S.p.A. - Rione Pollenza Scalo 85, 62010 Pollenza (MC)

Data ultima modifica: 16/07/2025

Rev.: 12

SCT_74

SCHEDA TECNICA

Denominazione di vendita	MOZZARELLE PANATE Surgelate – ICE CHEF 				
Descrizione	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				
Ingredienti	Mozzarella 45% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), semilavorato per impanatura (farina di GRANO tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), acqua, farina di GRANO tipo "0", olio di semi di girasole, sale.				
Peso di un pezzo	1 pezzo circa 17-18 grammi (1kg contiene circa n. 57 pezzi)				
Tipo confezionamento	☒ Primario: polietilene ☒ Secondario (imballo): cartone				
Caratteristiche organolettiche	☒ Aspetto - forma rotondeggiante, di piccole dimensioni, prodotto panato di colore dorato ☒ Sapore – delicato, di formaggio a fermentazione acido lattica				
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100gr)		Kcal 224 KJ 938		Proteine 7 g Grassi 10 g Di cui saturi 3,5 g Carboidrati 26 g Di cui Zuccheri 1,9 g Sale 1,1 g	
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo			Coliformi totali < 10 ⁵ UFC/gr E. coli < 10 ² UFC/gr Stafilococchi coagul. positivi < 10 ³ UFC/gr Salmonella spp. Assente / 25 gr L. monocytogenes < 10 ² UFC/gr	
Modalità di conservazione	☒ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) ☒ STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)				
TMC (-18°C)	18 mesi				
Modalità d'uso e di preparazione	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				
Allergeni	☒ Contiene: Cereali contenenti glutine e prodotti derivati; Latte e prodotti a base di latte (incl. Lattosio) ☒ Cross contamination: Crostacei; Uova; Pesce; Molluschi; Soia; Senape				
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. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare				
Destinatari	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	
Codice ean busta	8002831122069	8002831004211	8002831122182	
Codice ean cartone	8002831122045	8002831122021	8002831122144	8002831122175
Codice articolo	M3I	M10I	M2I	M1I
Pezzi per cartone	10	10	2	4
Cartoni per strato	16	10	9	9
Strati per epal	6	6	6	7
Cartoni per epal	96	60	99	63
Misura cartoni cm	19x29x26h	22x36x28h	26x39x26h	26x29x25h
Altezza Pallet	Cm. 171	Cm. 183	Cm. 180	Cm. 190