




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

SCHEDA TECNICA

Rev. 3 del 06/10/2021

Denominazione di vendita	PANZEROTTINI CRUDI SURGELATI			
Descrizione	Prodotto gastronomico surgelato CRUDO a base di pasta lievitata con ripieno di mozzarella e altri derivati del latte, pomodoro.			
Ingredienti	<p>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)), stabil CR3 (GLUTINE DI FRUMENTO: sciroppo di glucosio; emulsionanti E472e, E471); agenti di trattamento della farina: acido ascorbico; estratto di malto d'orzo in polvere; farina di FRUMENTO maltato; enzimi), strutto raffinato (strutto raffinato), sale.</p> <p>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).</p>			
Peso di un pezzo	Un pezzo circa 25g (2kg contiene circa n. 70 pz)			
Tipo confezionamento	<ul style="list-style-type: none">■ Primario : busta in PET■ Secondario (imballo) : cartone			
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">■ Aspetto – forma a semiluna■ Sapore – gradevole, di pizza farcita con pomodoro e mozzarella			
Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali (valori medi su 100 gr)	Kcal	276	Proteine	14,00 g
	Kj	1155	Grassi	10,00 g
			<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	4,8 g
			Carboidrati	31,7 g
			<i>Di cui zuccheri</i>	3,5 g
			Sale	1,29 g
			Fibre	1,5 g
Caratteristiche microbiologiche	La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo :			

	Criteria microbiologici applicabili ai prodotti alimentari in base ai Reg. Ce 1441/2007												
	<table border="1"> <tr> <td><i>Conta dei microrganismi</i></td> <td><10⁵ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td><i>Conta Coliformi totali</i></td> <td><10² UFC/gr</td> </tr> <tr> <td><i>Conta E.coli beta glucuronidasi positivo</i></td> <td>< 10 UFC/gr</td> </tr> <tr> <td><i>Conta stafilococchi coagulasi positivi</i></td> <td>< 10² UFC/gr</td> </tr> <tr> <td><i>Ricerca Salmonella spp</i></td> <td>Assente in 25 gr</td> </tr> <tr> <td><i>Listeria Monocytogenes</i></td> <td>100 UFC/gr</td> </tr> </table>	<i>Conta dei microrganismi</i>	<10 ⁵ UFC/gr	<i>Conta Coliformi totali</i>	<10 ² UFC/gr	<i>Conta E.coli beta glucuronidasi positivo</i>	< 10 UFC/gr	<i>Conta stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ² UFC/gr	<i>Ricerca Salmonella spp</i>	Assente in 25 gr	<i>Listeria Monocytogenes</i>	100 UFC/gr
<i>Conta dei microrganismi</i>	<10 ⁵ UFC/gr												
<i>Conta Coliformi totali</i>	<10 ² UFC/gr												
<i>Conta E.coli beta glucuronidasi positivo</i>	< 10 UFC/gr												
<i>Conta stafilococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ² UFC/gr												
<i>Ricerca Salmonella spp</i>	Assente in 25 gr												
<i>Listeria Monocytogenes</i>	100 UFC/gr												
Modalità	<ul style="list-style-type: none"> ■ TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ±3°C) ■ STOCCAGGIO/VENDITA : -18°C 												
TMC (-18°C)	6 MESI												
Modalità d'uso e di preparazione	<p>Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento:</p> <p>-in forno ventilato (150°C) : cuocere per 10 minuti</p> <p>-in microonde (600 watt) : cuocere per 2 minuti</p> <p>IL prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore</p>												
Allergeni Reg. 1169/2011 UE	<p>■ Contiene: Cereali contenenti GLUTINE e prodotti derivati; LATTE e prodotti a base di latte (inc. Lattosio); solfiti.</p> <p>■ Può contenere tracce di : UOVA, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO</p>												
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 2500 GR												
CODICE ARTICOLO	01F												