

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	<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)), strutto raffinato (strutto raffinato), sale.</p> <p>RIPIENO: MOZZARELLA (LATTE vaccino pastorizzato, siero innesto, sale, fermenti lattici, caglio), polpa di pomodoro, preparato per gnocchi (focchi 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: ascorbico palmitato), amido di mais, fecola, farina di FRUMENTO, sale, tuorlo d'UOVO in polvere, aromi, correttore di acidità: glucono delta lattone).</p> <p>Prodotto fritto in olio di girasole ad alto acido oleico</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	337	Proteine	10,40 g				
	Kj	1409	Grassi	19,50 g				
			<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	5,5 g				
			Carboidrati	29,2 g				
			<i>Di cui zuccheri</i>	3,3 g				
			Sale	1,19 g				
			Fibre	1,2 g				
Caratteristiche microbiologiche	<p>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo :</p> <p>Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari in base ai Reg. Ce 1441/2007</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Conta dei microrganismi</td> <td><10⁵ UFC/gr</td> </tr> <tr> <td>Conta Coliformi totali</td> <td><10² UFC/gr</td> </tr> </table>				Conta dei microrganismi	<10 ⁵ UFC/gr	Conta Coliformi totali	<10 ² UFC/gr
Conta dei microrganismi	<10 ⁵ UFC/gr							
Conta Coliformi totali	<10 ² UFC/gr							

	Conta E.coli beta glucuronidasi positivo	< 10 UFC/gr
	Conta stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ² UFC/gr
	Ricerca Salmonella spp	Assente in 25 gr
	Listeria Monocytogenes	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 2000 GR	
CODICE ARTICOLO	01F	