

## BOCCONCINI DI MOZZARELLA AL TARTUFO KG 1X5 COD: MZZTART1X5G

### Descrizione del Prodotto

**Denominazione di vendita** Bocconcini di mozzarella con tartufo

**Descrizione del prodotto** Caratteristico prodotto farcito ed impanato, costituito da mozzarella arricchito da ottimo gusto di tartufo, di forma schiacciata, surgelato, pronto per la frittura

### Ingredienti

Mozzarella 50% (**latte**, sale, caglio, fermenti **lattici**), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito di birra, sale, paprica, colorante: carbone vegetale), pastella (acqua, farina di mais, farina di **frumento**, amido di mais, sale, **uovo** in polvere, fibra di **frumento**, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, difosfato disodico), farina di **frumento**, tartufo estivo disidratato 0.2% [tartufo estivo disidratato (Tuber Aestivum Vitt), aroma]. Può contenere tracce di **soia**, **sedano**, **senape**.

Informazioni sulle Componenti Allergeniche	Presenza	Assenza	Possibile Cross Cont.
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, loro ceppi ibridati)	◆		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		◆	
Uova e prodotti a base di uova	◆		
Pesce e prodotti a base di pesce		◆	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		◆	
Soia e prodotti a base di soia			◆
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	◆		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati		◆	
Sedano e prodotti a base di sedano			◆
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		◆	
Senape e prodotti a base di senape			◆
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>		◆	
Lupini		◆	
Molluschi		◆	

### Modificazioni Genetiche OGM

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati ai sensi delle norme vigenti.

### Modalità di Preparazione

Da consumarsi previa cottura. Friggere il prodotto ancora surgelato direttamente in padella o nella friggitrice per 2 minuti in olio bollente a 180°C finché non raggiunge la doratura desiderata. Scolare ed avvolgere con carta assorbente per circa 2 minuti affinché il calore arrivi al cuore della mozzarella.

# BOCCONCINI DI MOZZARELLA AL TARTUFO KG 1X5

## COD: MZZTART1X5G

### Caratteristiche Organolettiche

<b>Gusto</b>	Tipico del prodotto, senza segni di ossidazione
<b>Consistenza</b>	Panatura croccante, ma non dura, ripieno morbido e asciutto
<b>Colore</b>	Tipico del prodotto panato: Beige Chiaro con puntine di nero che richiamano il tartufo
<b>Aspetto</b>	Sferico
<b>Odore</b>	Tipico del prodotto, senza segni di irrancidimento

### Dichiarazione Nutrizionale

	Per 100 g di prodotto	Per Mozzarellina (circa 18g)	%RI*
<b>Energia</b>	1000 kJ-238 kcal	180 kJ-43 kcal	2.1 %
<b>Grassi</b>	8.3 g	1.5 g	2.3 %
di cui <b>Acidi Grassi Saturi</b>	5.1 g	0.9 g	4.6 %
<b>Carboidrati</b>	27 g	4.9 g	1.6 %
di cui <b>Zuccheri</b>	2.5 g	0.5 g	0.5 %
<b>Fibre</b>	2.2 g	0.4 g	
<b>Proteine</b>	12 g	2.2 g	4.4 %
<b>Sale</b>	1.6 g	0.29 g	4.9 %

\*RI = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Modalità di Conservazione

#### Nel Congelatore

****O*** (-18°)	Vedi data consigliata
** (-12°)	1 Mese
* (-6°)	1 Settimana

**Nello Scomparto del Ghiaccio** 3 Giorni

**In Frigorifero** 1 Giorno

Una volta scongelato il prodotto non va ricongelato.  
Conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro 24 h

### Termine minimo di conservazione

18 Mesi a -18°C.  
Shelf-Life residua minima: 15 Mesi a -18°C

### Parametri Microbiologici

Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante applicazione del sistema H.A.C.C.P.

Parametro	Limiti Max
<b>CBT (Conta Colonie Aerobiche Totali)</b>	5x10 <sup>6</sup> UFC / g
<b>E.coli</b>	100 UFC / g
<b>Stafilococchi Coagulasi Positivi</b>	100 UFC / g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	3 UC su 5 UC < 110 UFC/ g
<b>Salmonella</b>	Assente in 25 g

## BOCCONCINI DI MOZZARELLA AL TARTUFO KG 1X5 COD: MZZTART1X5G

### Caratteristiche Fisiche Prodotto

Peso singolo pezzo	G 18 ± 2
Dimensione	Mm 29 X 35
Numero Pezzi per kg	35 circa
Impanatura	50% ± 2%
Ripieno	50% ± 2%

### Imballi Primari a Contatto EAN 13- 8009567130528

Tipo	Busta in polietilene (idoneo al contatto con alimenti)
Formazione	Automatica
Dimensioni	Cm 26x26x5
Tipo di Stampa	Quadricromia
Peso	G 10
Analisi Migrazione	Negativa

### Imballi Secondari Non a Contatto ITF 14- 010800956713052815(SCADENZA)10(LOTTO)

Tipo	Cassa americana cartone ondulato
Formazione	Manuale
Dimensioni	Mm 393x258x120
Peso Cartone Vuoto	G 355
Peso Lordo U.Ve	Kg 5.405

### Schema di Palletizzazione

Tipo Pedana	Europallet 80x120 Cm	N° Confezioni per U.Ve	5 X Kg 1
N° U.Ve per Strato	9	N° Confezioni per Pallet	630
N° Strati per Pallet	14	Altezza Pallet	Cm 183
N° U.Ve per Pallet	126	Peso Netto Pallet	Kg 630

A.Q.  
Pasqualini Isabella