

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

MOZZARELLA IN CARROZZA

+/- 60 GR CRUDA

Rev.

11.04.25



(01)08053626601337(15)AAMMGG(10)LAAGGG

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				
DENOMINAZIONE DI VENDITA	MOZZARELLA IN CARROZZA +/- 60 GR CR			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Mozzarella in carrozza			
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE:	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2	PESO SINGOLO PEZZO: 2500 g E	CODICE ARTICOLO	C5K6133
FORNITORE DABA PRODUZIONI SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO VIA GUIDO DE RUGGIERO 82, 80031 BRUSCIANO (NA)	CODIFICA LOTTO DI PRODUZIONE Ad ogni produzione è assegnato un numero di lotto identificativo progressivo che coincide con la data di confezionamento del prodotto			
Il prodotto è conforme a quanto indicato ai seguenti punti: Reg. CE 178/2002 e successive modifiche ed integrazioni (Legislazione e sicurezza alimentare – tracciabilità) Reg. CE 852 e successive modifiche ed integrazioni (Pacchetto igiene – HACCP) Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni (Criteri di analisi microbiologica su prodotti alimentari) Dir. CE 2003/89 e successive modifiche ed integrazioni (Direttiva allergeni) Dlgs 181/2003 e successive modifiche ed integrazioni (Etichettatura sull' origine degli alimenti) Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni (Informativa sulla corretta etichettatura alimentare)	 Il prodotto è sottoposto al processo di surgelamento rapido mediante utilizzo di abbattitore di temperatura. Fino al momento della consegna il prodotto viene conservato in celle frigo alla temperatura di ≤ -18°C.			
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di confezionamento negli imballi originali e nelle normali condizioni di trasporto e magazzinaggio a temperatura idonea.			

INGREDIENTI
pane grattugiato 42,3% (farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, lievito, sale, spezie), PANE PER TOAST 30%, mozzarella 20% (LATTE vaccino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), acqua 3,68%, farina di GRANO tenero tipo 00 1,84%, farina di mais, sale, olio di semi di girasole.
ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI.
IL PRODOTTO PUO' CONTENERE TRACCE DI: ARACHIDI, UOVA E DERIVATI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, CROSTACEI, PESCE E DERIVATI, MOLLUSCHI, LUPINO E DERIVATI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Reg 1169/2011)				
TIPO ALLERGENE	L'allergene è contenuto nel prodotto?	L'allergene viene impiegato sulla stessa linea produttiva per altri prodotti?	L'allergene viene impiegato nello stesso sito produttivo per altri prodotti?	Sono possibili contaminazioni crociate al di sotto dei limiti di legge?
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	SI	SI	SI	Possibili Tracce
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI	SI	Possibili Tracce
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	SI	Possibili Tracce
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	Possibili Tracce
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	Possibili tracce
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	Possibili tracce
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	SI	SI	Possibili Tracce
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	SI	Possibili Tracce
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	SI	Possibili Tracce
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO	NO	Possibili Tracce
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	Possibili tracce
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO	SI	Possibili tracce

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.

Prodotto privo d'ingredienti, additivi o aromi estratti da Organismi Geneticamente Modificati, e quindi non è sottoposto a etichettatura speciale, conformemente agli ordinamenti CEE1829/2003 e 1830/2003.

MODALITÀ DI CONSUMO

Per un corretto consumo va scongelato a temperatura ambiente e fritto in olio a 180°C per 3 minuti.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A temperatura negativa ≤ -18°C, in surgelatore. Dopo lo scongelamento non ricongelare, conservare in frigo a temperatura tra 0°C e +4°C e consumare entro 2/3 giorni dall'apertura.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI FRITTO MISTO (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	1043 kJ 249 kcal
GRASSI	10 g
DI CUI SATURI	0,01 g
CARBOIDRATI	27,5 g
DI CUI ZUCCHERI	0,01 g
PROTEINE	12,3 g
SALE	0,69 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITÀ'
C.M.T.	Ufc/g	< 10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	< 10 ⁶
E. COLI	Ufc/g	< 10
LIEVITI	Ufc/g	< 10 ⁶
MUFFE	Ufc/g	< 10 ⁶
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	< 100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/25g	ASSENTE
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE

CONTROLLO QUALITÀ
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04.
Trasporto effettuato in regime di temperatura controllato ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati.

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	60 g circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	42 circa
PESO NETTO CONFEZIONE	2500 g e
N° CONFEZIONI PER CARTONE	2
DIMENSIONI CONFEZIONI	38,0 x 30,0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)
I singoli pezzi sono soggetti ad oscillazioni di peso del +/-10% imputabili alla loro artigianalità	
Tutti i Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti utilizzati rispettano la legislazione vigente (Reg. UE 2019/37)	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
N° CONFEZIONI PER UVE	2
DIMENSIONI UVE	39 X 26 X 18 cm
PESO NETTO UVE	5 kg
PESO LORDO UVE	5,4 kg
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	CARTONE PAP 20

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	TIPO DI PALLET	EPAL
N° STRATI PER PALLET	9	PESO LORDO PALLET	463 kg circa
N° UVE PER PALLET	81	DIMENSIONI PALLET	120 x 80 cm

RADIAZIONI IONIZZANTI
Tutte le materie prime utilizzate e lo stesso prodotto non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti, pertanto il prodotto non è sottoposto a etichettatura speciale, conformemente alle direttive CE 2/1999 e Dir CE 3/1999

Le informazioni riportate nella presente scheda, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni. Nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ci riserviamo il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.
--

