

**DENOMINAZIONE E FOTO
PRODOTTO**

**Bocconcini di patate e mozzarella surgelati 1000g cod. 2100 GTIN-13:
8019683001398**





INGREDIENTI	LATTE, fiocco di patate 30% (patata disidratata, emulsionanti: E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: E 450i difosfato disodico, spezie, conservante: E 223 METABISOLFITO di sodio, antiossidanti: E 304 palmitato di ascorbilo, aroma naturale, correttore di acidità: E 330 acido citrico), mozzarella 15% (LATTE, caglio, sale), parmigiano reggiano DOP (LATTE, caglio, sale), sale, olio extravergine di oliva. Per la panatura: pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra, paprika), UOVA pastorizzate, acqua, farina di GRANO tenero, addensante: E415 (gomma di xantano).							
VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE	Valore energetico (kJ) 876 Valore energetico (kCal) 208 grassi (g) 6,4 -di cui acidi grassi saturi (g) 2,94 carboidrati (g) 30,2 -di cui zuccheri (g) 2,1 proteine (g) 7,4 sale NaCl (g) 0,91							
FASI DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, impasto fiocco di patate con latte e parmigiano, farcitura con mozzarella, bagno d'uovo, panatura, surgelamento, confezionamento.							
CONFEZIONAMENTO	Venduto surgelato su idonei contenitori da 1000g							
NOMENCLATURA COMBINATA INTRASTAT	0406 10 80							
CONSERVAZIONE	In congelatore a -18°C.							
DESTINAZIONE D'USO	Pronto a cuocere per la gastronomia							
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.							
PEZZI PER CONFEZIONE	30-33							
PALLETTIZZAZIONE	5 BUSTE DA 1000g per collo, 9 colli per strato, 14 strati per pallet. 126 colli per pallet, 630 pezzi per pallet.							
ALLERGENI PRESENTI DIRETTAMENTE	LATTE, GLUTINE, UOVA, SOLFITI							
ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA, SEDANO, SENAPE.							
PARAMETRI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO	Criteri di Sicurezza <table border="1" data-bbox="528 1659 1522 1921"> <tr> <td>GIUDIZIO</td> <td>Salmonella spp (25g)</td> </tr> <tr> <td>CONFORME</td> <td>Non Rilevabile</td> </tr> <tr> <td>NON CONFORME</td> <td>Rilevabile</td> </tr> </table> Criteri di Igiene/Processo		GIUDIZIO	Salmonella spp (25g)	CONFORME	Non Rilevabile	NON CONFORME	Rilevabile
GIUDIZIO	Salmonella spp (25g)							
CONFORME	Non Rilevabile							
NON CONFORME	Rilevabile							



	GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)	Listeria m. (UFC/g)
	SODDISFACENTE	< 1.000	< 1.000	< 1.000
	NON SODDISFACENTE	\geq 1.000	\geq 1.000	\geq 1.000

DICHIARAZIONI	
AUTOCONTROLLO	Migliori Ascoli Piceno srl opera in regime di autocontrollo qualità (HACCP) ai fini della sicurezza alimentare in uno stabilimento con riconoscimento numero (approval number) IT 1401/L CE. Siamo certificati ISO22000:2018 dal 09/11/2023.
TRASPORTI	I trasporti sono eseguiti direttamente dal Migliori Ascoli Piceno srl o in alternativa da società terze aventi autorizzazione sanitaria al trasporto alimenti, e operanti in regime di catena del freddo idonea per l'alimento in oggetto.
MOCA	I materiali utilizzati per il confezionamento sono certificati idonei al contatto alimentare, ai sensi delle vigenti normative, dal produttore degli stessi.