

DENOMINAZIONE	Mozzarelline impanate surgelate 1000g Cod. 0140 GTIN-13: 8019683003132  
INGREDIENTI	Mozzarelline 55% (LATTE, caglio, sale), sale. Per la panatura: pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra), UOVA pastorizzate, acqua, farina di GRANO tenero, addensante: E415 (gomma di xantano).



VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI PER 100g DI PRODOTTO TAL QUALE	Valore energetico (kJ) 1137 Valore energetico (kCal) 272 grassi (g) 14,2 -di cui acidi grassi saturi (g) 7,88 carboidrati (g) 22,4 -di cui zuccheri (g) 1,9 proteine (g) 13,6 sale NaCl (g) 0,84		
FASI DI LAVORAZIONE	Arrivo materie prime, preparazione prodotto, infarinatura, pastellatura, panatura, confezionamento		
CONFEZIONAMENTO E PALLETTIZZAZIONE	Confezionato in buste di plastica alimentare. Peso netto confezione (peso netto pezzo): 1000g Dimensione busta (cm): altezza 26 x larghezza 20 x spessore 5 Pezzi per cartone (pezzi per collo): 5 Peso lordo collo: 5420g Dimensione collo (cm): 27x40x13h Colli per strato pallet (epal): 9 Strati per pallet (epal) completo: 14 Colli per pallet (epal) completo: 126 Pezzi per pallet (epal) completo: 630 Dimensione pallet (cm): 80x120x182h		
NOMENCLATURA COMBINATA INTRASTAT	0406 10 80		
CONSERVAZIONE E SHELF LIFE	Conservare a -20°C. Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione		
DESTINAZIONE D'USO	Da consumarsi previa cottura.		
PEZZI PER CONFEZIONE	55-60		
ALLERGENI PRESENTI DIRETTAMENTE	LATTE, UOVA, GLUTINE		
ALLERGENI DI CUI E' POSSIBILE TROVARE TRACCE	SOIA, SENAPE.		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI DI RIFERIMENTO	Criteri di Sicurezza		
	GIUDIZIO		Salmonella spp (25g)
	CONFORME		Non Rilevabile
	NON CONFORME		Rilevabile
	Criteri di Igiene/Processo		
	GIUDIZIO	E. Coli β gluc. + (UFC/g)	Staf. C+ (UFC/g)



	SODDISFACENT E	< 1.000	< 1.000	< 1.000
	NON SODDISFACENT E	>= 1.000	>= 1.000	>= 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. Certificazione 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.