


**SCHEDA TECNICA**

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>CACIO FRITTO Surgelato – CGM</b> <b>Bocconcini di formaggio Pecorino fresco panati, prefritti e surgelati</b>			
<b>Descrizione</b>	Gustosi e morbidi cubotti di formaggio Pecorino, ricoperti da una croccante panatura, prefritti e surgelati, saranno pronti dopo un breve rinvenimento in forno. Ottimi nei buffet e negli aperitivi, potranno essere gustati anche in abbinamento a marmellate o confetture che ne esalteranno il sapore			
<b>Ingredienti</b>	Formaggio pecorino 45% (LATTE ovino pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio), pastella reidratata (acqua, pastella (farina di GRANO tenero, amido di FRUMENTO, sale)), semilavorato per panatura (farina di GRANO tenero tipo "0", sale, lievito di birra, paprika in polvere, curcuma in polvere, olio di semi di girasole), olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero.			
<b>Peso di un pezzo</b>	1 pezzo circa 54g circa; 1 kg. contiene circa 18 pezzi			
<b>Tipo confezionamento</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Primario: polietilene; <input checked="" type="checkbox"/> Secondario (imballo): cartone			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Aspetto – cubetto panato di colore dorato <input checked="" type="checkbox"/> Sapore – sapido, tipico del pecorino			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche e nutrizionali</b> (valori medi su 100gr)	Kcal	337	Proteine	15,1 g
	KJ	1406	Grassi	19,3 g
			di cui Saturi	9,6 g
			Carboidrati	25,3 g
			di cui Zuccheri	0,6 g
			Fibra	0,6 g
			Sale	1,58 g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<i>La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo</i>		Carica Batterica Totale	< 2 * 10 <sup>6</sup> UFC/gr
			Coliformi Totali	< 2 * 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>E. coli</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
			Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>3</sup> UFC/gr
			<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25 gr
			<i>L. monocytogenes</i>	< 10 <sup>2</sup> UFC/gr
<b>Modalità di conservazione</b>	<input checked="" type="checkbox"/> TRASPORTO: -18°C (variazione accettabile ± 3°C) <input checked="" type="checkbox"/> STOCCAGGIO/VENDITA: -18°C Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare entro 24 ore conservandolo in frigorifero (+4°C)			
<b>TMC (-18°C)</b>	18 mesi			
<b>Modalità d'uso e di preparazione</b>	Da consumarsi previa cottura. Cuocere il prodotto senza preventivo scongelamento: - In forno ventilato preriscaldato (200°C): cuocere per circa 10 minuti - In airfryer (200°C): cuocere per circa 6/7 minuti - In friggitrice (180°C): friggere per circa 3/4 minuti - In padella: friggere per 4/5 minuti in abbondante olio bollente Per una degustazione ottimale si consiglia di lasciar riposare il prodotto per circa 2 minuti prima di servirlo			
<b>Allergeni</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Contiene: Cereali contenenti <b>glutine</b> e prodotti derivati; <b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incl. Lattosio); <input checked="" type="checkbox"/> <b>Cross Contamination: Crostacei; Uova; Pesce; Molluschi; Soia; Senape</b>			
<b>OGM</b> 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. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare			
<b>Destinatari</b>	Non adatto a soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno dei componenti sopra indicati, vegani			

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
<b>Tipo confezione</b>	<b>BUSTA 1000 gr</b>
<b>Codice ean busta</b>	8002831114460
<b>Codice ean cartone</b>	8002831562995
<b>Codice articolo</b>	CAF1P
<b>Pezzi per cartone</b>	5
<b>Cartoni per strato</b>	16
<b>Strati per epal</b>	6
<b>Cartoni per epal</b>	96
<b>Misura cartoni cm</b>	19x29x26h
<b>Altezza Pallet</b>	Cm. 171