



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
MOZZARELLINE FORNO**

**M 150**

Rev.  
17      26-02-18

<b>Nome Commerciale</b> <b>MOZZARELLINE FORNO</b>	<b>Denominazione</b> Bocconcini di Mozzarella panati e prefritti. Surgelati
------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

<b>Confezione</b>	Busta Horeca	Busta Retail	Astuccio Retail –linea “Al Volo”
			
Codice Prodotto	700201		200146
Numero Pezzi per confezione	63 ± 7		14 ± 1
Peso Netto Confezione	1000g		225g

**Imballaggio Primario: Unità Consumatore**

Tipo confezione	Film duplex in polipropilene coestruso mattato (PP coex matt: 20µm) e polietilene (PE: 55µm)		cartoncino politenato 280 + 20 politene (gr/m <sup>2</sup> )
Peso imballo primario	10 ± 1g		20 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P)	200 x 290 x 60 (± 3mm)		145 x 37 x 123 (± 2mm)
GTIN-13 (EAN-13)	8006704501739		8006704503139
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue:		
	Lotto (L): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )		Lotto (L): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )

**Imballaggio Secondario: Unità Trade**

Tipo confezione	Scatola americana		Scatola americana
Materiale	Cartone ondulato		Cartone ondulato
Numero confezioni per cartone	6		12
Dimensioni (L x H x P)	397 x 221 x 197 (± 2mm)		371 x 147 x 155 (± 2mm)
Peso cartone	320 ± 5g		170 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128)	08006704511738		08006704513138

**Schema Palettizzazione**

Tipo pallet	Euro pallet		Euro pallet
Numero cartoni per strato	12		16
Numero strati per pallet	9		13
Numero cartoni per pallet	108		208
Numero confezioni per pallet	648		2.496
Altezza pallet con epal cm	214		207
Peso netto pallet Kg	648		562

<b>Prodotto e distribuito da</b>	<b>SOAVEGEL srl</b>
Indirizzo	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR) – Tel. 0831822211 – Fax 0831822222 – www.soavegel.it
Marchio di identificazione sanitario	IT 716 CE
Certificazioni	IFS – ISO 22000:2005 - ISO 14001:2004 – EMAS – BS OHSAS 18001:2007



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
MOZZARELLINE FORNO**

**M 150**

Rev.  
17      26-02-18

<b>Tecnologia di conservazione</b>	Surgelazione	Note	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea
------------------------------------	--------------	------	------------------------------------------------------------

<b>Termine minimo di conservazione</b>	<b>18 mesi</b>	<b>Shelf life residua minima</b>	<b>10 mesi</b>
----------------------------------------	----------------	----------------------------------	----------------

Quantità		Lista ingredienti:
Mozzarella	45%	Mozzarella 45% ( <b>latte</b> , sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), farina di <b>frumento</b> , acqua, olio di semi di girasole, farina di riso, sale, spezie, sale iodato 0,1%, lievito.
Note	Può contenere <b>soia</b> . Il prodotto è da consumarsi previa cottura. le sostanze che provocano allergie/intolleranze sono riportate in grassetto nella lista ingredienti (come da reg.UE 1169/2011)	

**Come si preparano**

<b>In Padella</b>	Togliere le Mozzarelline dal congelatore 10 minuti prima della cottura; disporre le Mozzarelline in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 14 minuti, rigirandole di tanto in tanto.
<b>In Forno</b>	Disporre le Mozzarelline ancora surgelate su una teglia con della carta forno. Mettere le Mozzarelline in forno già caldo a 220°C e cuocere per circa 8 minuti.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi		x 100g	% RI (x 100g)	x Pezzo (= 16g)	%RI (x pezzo)
energia	KJ	1075		269	
	Kcal	257	13%	64	3%
Grassi	g	13	18%	3,2	5%
di cui acidi grassi saturi	g	6,0	30%	1,5	8%
Carboidrati	g	24	9%	6,0	2%
di cui zuccheri	g	5,0	6%	1,3	1%
fibre	g	1,3	---	0,3	---
proteine	g	11	22%	2,7	5%
sale	g	1,2	22%	0,3	5%

RI:  
assunzioni di riferimento di un  
adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

**Conservazione Domestica**

Nel congelatore:	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio:		3 giorni
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24h		

Caratteristiche Merceologiche		Caratteristiche organolettiche	
Peso singolo pezzo	16 ± 2g	Gusto:	Interno tipico di mozzarella filante; esterno tipico di panatura croccante.
Forma	sferica irregolare	Consistenza:	Soda. Esterno croccante con ripieno di mozzarella filante.
Diametro Medio	38 ±3mm	Colore:	Dorato tipico di pangrattato
		Aspetto:	Tipico di bocconcino di mozzarella impanato.
		Odore:	Tipico di pangrattato

Parametri microbiologici		Parametri chimici	
	<b>Valori massimi</b>		<b>Valori std</b>
Enterobacteriaceae	1.000 UFC/g	Umidità	49 ± 2,5 %
Bacillus Cereus	100 UFC/g		
E. coli	100 MPN/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella	Assente in 25 g		



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**MOZZARELLINE FORNO**

**M 150**

Rev.  
17

26-02-18

Redatto da RAQ A.N. Locorotondo	Verificato da RPR Francesco Corvino	Approvato da PRS Massimo Bianco
		