

  	SCHEDA TECNICA	MOZZARELLINE PANATE
	Marchio L'ASCOLANA	Cod: 30051 Data: 21/06/2021

Prodotto : MOZZARELLINE PANATE	Denominazione di vendita : MOZZARELLINE PANATE SURGELATE
Prodotto e confezionato da L'Ascolana Srl nello stabilimento di Zona Industriale Campolungo II Fase 63100 Ascoli Piceno ITALIA Tel. 0736 403437 Fax 0736 226540 e-mail info@lascalana.com Bollo Cee IT 2046L CE	

Ingredienti: Mozzarella di latte vaccino 48% (latte, sale, caglio, fermenti lattici), semilavorato per impanatura (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale, paprika), acqua, pastella in polvere (farina di mais, farina di frumento, amido di mais, sale, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio E500 (ii), difosfato disodico E450 (i)), farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole, sale. Può contenere tracce di soia, sedano, uova, metabisolfito di sodio, pesce, molluschi, crostacei.

Informazioni sulle componenti allergeniche (Allegato II Reg. CE 1169/2011)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e derivati	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
Uova e prodotti a base di uova		x
Pesce e prodotti a base di pesce		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x
Soia e prodotti a base di soia		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	x	
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		x
Sedano e prodotti a base di sedano		x
Senape e prodotti a base di senape		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x

Modificazioni genetiche O.G.M. Il prodotto è esente da organismi geneticamente modificati ai sensi de Regolamento CE 1829/2003 e 1830/2003

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	908 kJ 217 kcal
Grassi	10,2 g
di cui acidi grassi saturi	4,8 g
Carboidrati	21,1 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	1,2 g
Proteine	9,6 g
Sale	0,77 g

Conservazione: il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 h.

Modalità di conservazione: Nel congelatore **** o *** -18°C entro data indicata ; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 gg.; nel frigorifero un giorno.

Durata: se correttamente conservato il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche qualitative per un periodo di 18 mesi.

Modalità di preparazione - In friggitrice: versare le mozzarelline ancora surgelate in abbondante olio bollente (180°C circa) e lasciarle friggere 3 minuti circa fino a che appariranno ben dorate. Togliere dall'olio, lasciarle asciugare su carta assorbente e attendere qualche minuto prima di consumare. In padella: scaldare in una padella un po' di olio, mettere le mozzarelline ancora surgelate. Cuocerle a fuoco moderato per 3 minuti circa, rigirandole spesso fino ad ottenere una perfetta doratura. **DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA**

Destinazione d'uso: adatto a tutte le categorie, ad eccezione delle categorie che presentano fenomeni allergici verso uno o più componenti evidenziati in grassetto.

Requisiti Microbiologici	Parametri	Limiti
	E. coli	≤ 10 ² ufc/gr
	Stafilococchi coag. Pos	≤ 10 ² ufc/gr
	Salmonella spp	Assente / 25 gr
	Lysteria monocytogenes	Assente / 25 gr

Caratteristiche organolettiche Colore: arancio Sapore: latticino Odore: latticino Aspetto: ovale

Informazioni al consumatore: le mozzarelline rappresentano il modo più pratico ed originale per servire un piatto veloce e nello stesso tempo appetitoso, i classici bocconcini di mozzarella vengono resi stuzzicanti e fragranti da una croccante impanatura.

Pezzi al Kg.: 55/60 circa

Funzione	Redatta e verificata da Assicurazione e Controllo Qualità	Approvata da Nadia Sciamanna
Firma		