

## SCHEMA TECNICA

**MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO**

## CODICI ARTICOLO - EAN

<b>D042</b>	1KG	MOZZARELLA IN CARROZZA CON PROSCIUTTO	
-------------	-----	---------------------------------------	--

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

<b>TIPOLOGIA DEL PRODOTTO</b>	antipasto fritto
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	mozzarella in carrozza con prosciutto
<b>INGREDIENTI</b>	focaccia a fette per tramezzini e toast (farina di GRANO TENERO tipo "0", strutto, olio di palma, MARGARINA, LATTOSIO, amido di FRUMENTO, GLUTINE, proteine del LATTE, emulsionante E472, farina di CEREALI maltati agente di trattamento della farina E300, E920), mozzarella 25% ( LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), pastella ( LATTE intero pastorizzato, farina di GRANO TENERO tipo "00", UOVA, lievito, sale),prosciutto cotto 15% (carne di suino 77%, acqua, sale, stabilizzante E451, aromi, antiossidante E301, conservante E220), olio di semi di girasole. TRATTAMENTO TERMICO : cottura e abbattimento di temperatura
<b>SHELF LIFE</b>	20 giorni
<b>LOTTO</b>	numero composto da quattro cifre
<b>CONSERVAZIONE</b>	conservare da 0° a +4° C una volta aperto consumare entro tre giorni
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	scaldare in forno tradizionale a 180° C max o in forno a microonde a 800 W max.
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	confezionato in contenitori in polipropilene in atmosfera protettiva sigillati con pellicola PET 12/PP 50
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	via Strade Nove, 13/b – 31034 Cavaso del Tomba (TV)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ODORE</b>	senza note estranee
<b>ASPETTO</b>	tipico del prodotto
<b>COLORE</b>	tipico tendente al giallo/dorato
<b>CONSISTENZA</b>	buona, solida
<b>SAPORE</b>	caratteristico

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA MICROBICA TOTALE</b>	UFC/lg - < 500.000
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>ESCHERICHIA COLI</b>	UFC/lg - < 10
<b>STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI</b>	UFC/lg - < 10
<b>MUFFE</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>LIEVITI</b>	UFC/lg - < 1.000
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	assenti/25g
<b>SALMONELLE</b>	assenti/25g

## CARATTERISTICHE RESIDUALI

ENTRO I LIMITI DELLA NORMA VIGENTE

Prodotto in uno stabilimento che utilizza CEREALI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, PESCE, LATTE, UOVA, SEDANO, SENAPE