# SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

## MAXI MOZZARELLE IN CARROZZA SURGELATE

## ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO CON PANATURA IN FIOCCHI

| CARATTERISTICHE PRODOTTO | | |
|---|---|---|
| **DENOMINAZIONE LEGALE/DESCRIZIONE PRODOTTO**:<br>Pane da tramezzino con ripieno di mozzarella e acciughe del mar Cantabrico, avvolto in croccante panatura in fiocchi, fritto e surgelato. | | |
| **CODICE INTERNO PRODOTTO:**<br>363625 | **CODICE EAN 13 VASCHETTA:**<br>8053687368620 | **CODICE EAN 13 CARTONE:**<br>8053687363625 |
| **INGREDIENTI:**<br>Pancarrè (farina di **GRANO** tenero '0', acqua, strutto, sale, lievito, destrosio, **LATTE** scremato in polvere, farina di **SOIA,** farina di **FRUMENTO** maltato); panatura in fiocchi (18%) (farina di **GRANO** tenero tipo '0', olio di oliva, lievito naturale, sale marino, farina di **FRUMENTO** maltato); misto d'**UOVO** pastorizzato; mozzarella (17%) (**LATTE**, sale, caglio, fermenti lattici); farcitura all' **ACCIUGA** (17%) (**ACCIUGHE** (Engraulis encrasicolus) (41%), panna (**LATTE**, stabilizzante: carragenina), sale); olio di semi di girasole alto oleico. | | |
| **ALLERGENI:**<br>Glutine; Uova; Pesce; Latte e derivati; Soia. | | |
| **ALLERGENI DA CONTAMINAZIONE CROCIATA:**<br>Crostacei - Molluschi - Arachidi - Frutta a guscio - Sedano - Senape - Semi di sesamo - Lupini | | |
| **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**<br>Conta microrganismi a 30°C: 1.000.000 ufc/g - Conta Enterobatteriacee a 37°C: 100 ufc/g<br>Conta Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C: 100 ufc/g<br>Ricerca Listeria monocytogenes: Non rilevabile - Ricerca Salmonella: Non rilevabile | | |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**<br>Colore dorato, panatura in fiocchi con consistenza croccante, morbida all'interno, gusto mediamente sapido, ripieno di mozzarella filante, pasta alle acciughe del mar Cantabrico e acciughe in pezzi. | | |
| **VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO):**<br>Energia Kj: 1.289 - Energia Kcal: 309 - Grassi: 19,6 g - Grassi saturi: 6,6 g - Carboidrati: 22,3 g - Zuccheri: 3,1 g Proteine: 11,5 g - Sale: 1,92 g. | | |
| **SHELF LIFE A CONFEZIONE INTEGRA**:<br>365 giorni | **MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**<br>-18° C - Non ricongelare | **SHELF LIFE DOPO APERTURA**:<br>4 giorni |



**Food Idea S.r.l.**
Sede legale: Viale Ancona, 17 - 30172 - Venezia (Ve)
Uffici e produzione: Via Friuli Venezia Giulia, 61 - 30030 - Pianiga (Ve)
Telefono: (+39) 041.88.78.492 • Mobile: (+39) 351.33.44.041 • www.cocai.food • info@cocai.food
PI e CF: IT04862080274 • PEC: foodideasrl@pec.it • Sdi: SZLUBAI • Capitale sociale: 10.000 € i.v.

IT
S3G8R
UE

## MODALITA' DI CONSUMO E UTILIZZO

Scongelare a +1°C/+4°C per 6 ore circa, poi rigenerare in forno (o in friggitrice ad aria) preriscaldato a 190°C. per 7 minuti. In alternativa, dopo lo scongelamento, riporre in tostiera fino a doratura desiderata, oppure in microonde alla potenza di 800 Watt per 1,5 minuti.

## DATI AMBIENTALI

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **IMBALLO PRIMARIO:** VASCHETTA | 20 **PAP** | **IMBALLO PRIMARIO:** FILM PROTETTIVO | 7 **OTHER** | **IMBALLO SECONDARIO:** SCATOLA | 20 **PAP** |
| **Verifica le disposizioni del tuo comune** | | | | | |

## DICHIARAZIONE OGM

Food Idea S.r.l., in riferimento ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003, dichiara che, sulla base delle informazioni e delle dichiarazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino ad oggi acquisite, il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati (OGM), né derivati di OGM, ai sensi della normativa vigente.

## DICHIARAZIONE MOCA

Tutti i materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004, al Regolamento (UE) n. 10/2011 e successive modifiche (materie plastiche), nonché alla normativa nazionale Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 23/08/1982 n. 777 e successive modifiche, per le parti non armonizzate a livello comunitario.

## DATI LOGISTICI

| | PEZZI | PESO NETTO | PESO LORDO | DIMENSIONI |
|---|---|---|---|---|
| **VASCHETTA** | 5 pz | 0,500 Kg | 0,540 Kg | 30 cm x 16,5 cm x 4,5 cm (h) |
| **CARTONE** | 30 pz (6 vaschette) | 3,000 Kg | 3,500 Kg | 36 cm x 30 cm x 15,5 cm (h) |
| **STRATO PALLET** | 240 pz (8 cartoni) | 24,000 Kg | 28,000 Kg | 72 cm x 120 cm x 15,5 cm (h) |
| **PALLET** | 2400 pz (80 cartoni) | 240,00 Kg | 280,00 Kg | 80 cm x 120 cm x 165 cm (h) |

## DATI INTERNI

| | |
|---|---|
| **DATA:** 15/10/2026 | **REVISIONE:** 3 |

**Inquadrando il QR code è possibile verificare l'autenticità della scheda tecnica e scaricare l'ultimo aggiornamento disponibile.**



**Food Idea S.r.l.**
Sede legale: Viale Ancona, 17 - 30172 - Venezia (Ve)
Uffici e produzione: Via Friuli Venezia Giulia, 61 - 30030 - Pianiga (Ve)
Telefono: (+39) 041.88.78.492 • Mobile: (+39) 351.33.44.041 • www.cocai.food • info@cocai.food
PI e CF: IT04862080274 • PEC: foodideasrl@pec.it • Sdi: SZLUBAI • Capitale sociale: 10.000 € i.v.

IT S3G8R UE