

Finger de mozzarella

IDG0068

Rev 14

Noviembre 2023

Página 1 de 3

Suaves varitas pre-fritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil.

1. INFORMACIÓN

ORIGEN: España
ORIGEN M. PRIMA: España
CALIBRE: 26+/- 3gr
TEMPERATURA: -18°C
DECLARACIONES: Sin aceite de palma



INGREDIENTES: Queso mozzarella (45%) (**Leche** pasteurizada de vaca, proteína de **leche**, sal, cuajo y fermentos lácticos, antiaglomerante: almidón), harina de **trigo**, agua, aceite de girasol, almidón de maíz, sal, levadura, perejil, proteína de guisante, dextrosa, gasificantes (difosfatos y carbonatos sódicos), estabilizante (metil-celulosa), ajo, especias (pimentón y cúrcuma) y colorante (riboflavinas).

2. MEDIDAS:

2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Conforme al reglamento nº 2073/2005 y posteriores modificaciones y de acuerdo con el plan del proveedor

Aerobios mesófilos:	< 10 ⁶ ufc/gr
Enterobacterias:	< 10 ⁴ ufc/gr
E. coli:	< 10 ² ufc/gr
Listeria Monocytogenes:	< 10 ² ufc/gr

Staphylococcus aureus:	< 10 ² ufc/gr
Salmonella:	Ausencia en 25g

3. PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

pH:	
Cenizas:	
Humedad:	
Impurezas:	Ausencia
Metales:	Ausencia
Otros:	Tamaño 90/110mm

Color:	Dorado
Sabor:	Típico de queso
Textura:	Crujiente por fuera, cremoso por dentro.
Olor:	Típico de productos fritos

Finger de mozzarella

IDG0068

Rev 14

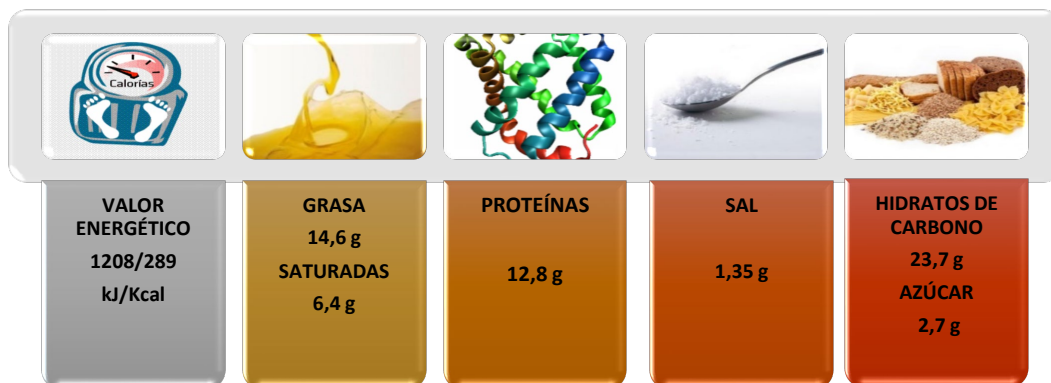
Noviembre 2023

Página 2 de 3

Suaves varitas pre-fritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil.

4. VALORES NUTRICIONALES

Valores nutricionales (por 100gr de producto)



IONIZACIÓN: Producto no ionizado, conforme a la Directiva 2001-1097

OGM: No requiere etiquetaje, conforme a la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

5. ALÉRGENOS

	CEREALES Y DER. GLUTEN	+		CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS	?
	HUEVOS Y DERIVADOS	-		PESCADOS Y DERIVADOS	?
	CACAHUETES Y DERIVADOS	-		SOJA Y DERIVADOS	?
	LECHE Y DERIVADOS	+		FRUTOS DE CÁSCARA Y DERIV.	-
	APIO Y DERIVADOS	-		MOSTAZA Y DERIVADOS	?
	SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS	-		SULFITOS	-
	ALTRAMUCHES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCHES	-		MOLUSCOS Y DERIVADOS	?

6. FORMATO

PRIMARIO:	Bolsa de plástico termosellada
SECUNDARIO:	Caja de cartón
Ud. Primarias:	6 bolsas x 1kg
Dimensiones:	-
Peso Neto:	6kg
Peso Bruto:	-

PALETIZACIÓN:	Cajas Base:	9
	Cajas Fila:	12
	Peso Neto:	648kg
	Peso Bruto:	-

7. ETIQUETADO

IDIOMA CAJA:	ESPAÑOL - PORTUGUÉS
IDIOMA BOLSA:	ESP/PT
MARCA:	IDG

EAN13	8436583860755
EAN14/128	18436583860752

8. CONSERVACIÓN

CONDICIONES	TEMPERATURA DE ALMACENAJE	VIDA ÚTIL
Congelado	-18°C	Producción + 18 meses
No volver a congelar después de descongelado		

	FICHA TÉCNICA			Rev 01 / Ref FT01 / Abril 2021
	Finger de mozzarella			
	IDG0068	Rev 14	Noviembre 2023	Página 3 de 3
	<i>Suaves varitas pre-fritas de queso mozzarella, cubiertas por una capa de crujiente y dorado pan rallado, especiadas con ligero sabor a ajo, pimienta y perejil.</i>			

9. POBLACIÓN SENSIBLE

Ver tabla de alérgenos

10. SUGERENCIAS E IDEAS DE EMPLEO

Producto precocinado, precisa calentarse.



FREIDORA: Sin descongelar el producto, freír en aceite caliente a 180°C durante 1 minuto y medio.



HORNO: Precalentar el horno durante 10 minutos a 220°C (horno sin aire). Sin descongelar el producto, colocar en una bandeja y hornear durante 7-8 minutos por cada lado hasta que estén doradas.

*Tiempos aproximados, dependerá del equipo usado

11. INFORMACIÓN ADICIONAL



Industrial certificado con: BRC Food

Versión actual: Rev 14
Motivos de revisión: Cambio de proveedor