

Codice:

63868

Descrizione:

MOZZARELLA CILIEGINA 10 GR MORO " X 1 KG



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

TRATTAMENTO TERMICO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

MOZZARELLA CILIEGINA 10 GR MORO " X 1 KG

Ciliegini di mozzarella; formaggio fresco a pasta filata

Origine del latte: UE

Paese di trasformazione: Italia

Latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido

citrico; fermenti lattici, caglio microbico

Contiene latte e derivati (incluso il lattosio)

Pastorizzazione del latte

pH: 5,60 - 6,30

Umidità: 61% +/-3

Grasso TQ: 18% +/-2

Grasso S.S.: min. 44%

Proteine: 18% +/-4

Lattosio: 2% +/-1

Sale: 1% +/-0,5

Sostanze inibenti: assenti

Aflatossina M1 (riferito al latte lavorato): <0,05 µg/kg

secondo legislazione vigente

Metalli pesanti (Pb, Cd, Cr)(riferito al latte lavorato):

secondo legislazione vigente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Valore guida	limite
Enterobatteriacee:	<1000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Escherichia coli		
n=5UC e C=2:	<100 ufc/g (m)	<1000 ufc/g (m)
Stafilococcus CoA+		
n=5UC e C=2:	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (m)
Pseudomonas spp:	<1000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Lieviti:	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Muffe:	<100 ufc/g	<1000 ufc/g
Salmonella spp:	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes 5UC:	assente in 25 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	n= numero di unità che costituiscono il campione c= numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: si presenta sotto forma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa. In acqua di governo Odore: caratteristico del latte Colore: bianco latteo Sapore: dolce, fresco
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1078 kJ / 260 kcal Grassi: 20 g - di cui acidi grassi saturi: 13 g Carboidrati: 2,0 g - di cui zuccheri: 2,0 g Proteine: 18 g Sale: 1,0 g
OGM	Assenti
RADIAZIONI IONIZZANTI	Assenti
CONSERVAZIONE	Max +4°C
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Dopo l'apertura deve essere consumato entro 1 girono e mantenuto a massimo 4°C
TMC (DURABILITÀ)	25 giorni
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in plastica PP 5 Film di chiusura: materiale plastico accoppiato PET+CPP (7)
IMBALLO SECONDARIO	Cartone PAP 20
DIMENSIONI ARTICOLO	Peso singola mozzarella: 10 g
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	26 x 16 x 9,5 cm
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	circa 100
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	58,80 g
CONTENUTO PER CARTONE	n. 2
CARTONI PER PALLET	n. 80
CARTONI PER STRATO	n. 8
N°STRATI PER PALLET	n. 10
DIMENSIONE DEL CARTONE	33,5 x 28 x 11 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Senza conservanti aggiunti
MARCHIO	MORO
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 05 219 UE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8012400003170
NOMENCLATURA COMBINATA	04061030
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Postumia, 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev.2 del 15/06/2024
INTEGRAZIONI	06/05/2026
DATA CONFERMA SCHEDA	16/01/2026