

Codice:

60723

Descrizione:

MOZZARELLA GR.30 "CASEIFICIO MORO"X 1 KG



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MOZZARELLA GR.30 "CASEIFICIO MORO"X 1 KG

Formaggio a pasta filata, ovolino di mozzarella, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.

Paese di mungitura: latte di paesi UE

Paese di trasformazione: Italia

Latte, fermenti lattici, sale, caglio microbico; correttore di acidità: acido citrico.

Latte e suoi componenti (caseina, lattosio)

pH: 5.60-6.30

Umidità: 61% ± 3

Grasso TQ: 18% ± 2

Grasso SS: min 44 %

Proteine: 18% ± 4

Lattosio: 2% ± 1

Sale: 1% ± 0.5

Sostanze antibiotiche: assenti

Aflatossina M1: <0.050 µg/kg; valore obiettivo <0.030 µg/kg

Metalli pesanti(valore limite riferito al latte lavorato):

-Piombo: 0.020 mg/kg; secondo legislazione vigente

-Cadmio: secondo legislazione vigente

-Cromo: secondo legislazione vigente

Contaminanti chimici: nei limiti legislativi

Enterobacteriaceae: <1.000 ufc/g

limite: <10.000 ufc/g

Escherichia coli n=5UC e C=2: <100 ufc/g(m)

limite: <1.000 ufc/g (M)

Stafilococchi coagulasi +*-n=5UC e C=2: <10 ufc/g(m)

limite: <100 ufc/g (M)

Pseudomonas spp: < 1.000 ufc/g limite: <10.000 ufc/g

Lieviti: <100 ufc/g limite: <1.000 ufc/g

Muffe: <100 ufc/g limite: <1.000 ufc/g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Salmonella spp: assente in 25 g Listeria monocytogenes 5UC*: assente in 25g Regolamento CE 2073/2005 dove: n= n. di unità che costituiscono il campione c= n. di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Odore: caratteristico di latte Colore: bianco, Sapore: dolce, fresco Aspetto: si presenta sottoforma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100g di prodotto Energia: 1078 kJ 260 kcal Grassi: 20 g di cui acidi grassi saturi 13 g Carboidrati: 2 g di cui zuccheri 2 g Proteine: 18 g Sale: 1 g
CONSERVAZIONE	In cella frigo a max 4°C
TMC (DURABILITÀ)	25 giorni dal giorno di produzione
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta PP per alimenti più film di chiusura di materiale accoppiato poliestere+polipropilene.
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI ARTICOLO	Peso singolo ovolino di mozzarella da 30 g ca.
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	26cm x 16cm x 9,5cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	1,05 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n.2
CARTONI PER PALLET	n.40
CARTONI PER STRATO	n.8
N°STRATI PER PALLET	n.5
DIMENSIONE DEL CARTONE	34cm x 27cm x 11cm(L x l x h)
MARCHIO	MORO
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 05 219 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8012400003071
CODICE A BARRE CARTONE	08012400003071
NOMENCLATURA COMBINATA	04061030
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 14 10/05/2023 Confermata: 28/09/2023