

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Codice:

53706

Descrizione:

MOZZARELLA GR.30"MORO"LATTE ITALIANO X1K

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA
ORIGINE PRODOTTO FINITO

ORIGINE PRODUTTO FINIT

INGREDIENTI

ALLERGENI

TRATTAMENTO TERMICO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

MOZZARELLA GR.30 "MORO" LATTE ITALIANO

Formaggio fresco a pasta filata. Ovolini di mozzarella

Latte: ITALIA

ITALIA

Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio

microbico, correttore di acidità: acido citrico

Nel prodotto: latte e prodotti a base di latte Possibile cross contamination: latte e prodotti a base di

latte

Pastorizzazione del latte

pH: 5,60-6,30

Umidità: 61% +/- 3 Grasso TG: 18% +/- 2 Grasso SS: min 44% Proteine: 18% +/- 4

Lattosio: 2% +/- 1 Sale: 1% +/- 0,5

Sostanze inibenti: assenti

Aflatossina M1: < 0,5 μ g/kg secondo legislazione vigente Metalli pesanti (Pb,Cd,cr): secondo legislazione vigente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Enterobacteriaceae: < 1.000 ufc/g

Escherichia Coli: < 100 ufc/g (m) n=5UC c=2 Staphilococcus CoA+ : < 10 ufc/g (m) n=5UC c=2

Pseudomomas spp: < 1.000 ufc/g

Lieviti: < 100 ufc/g Muffa: < 100 ufc/g

Salmonella spp: assente/25g

Listeria monocytogenes 5UC: assente/25g

n=numero di unità che costituiscono il campione;

c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m

e M



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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 saturi: 13 g Carboidrati: 2 g di cui zuccheri: 2 g Proteine: 18 g Sale: 1 g

OGM Assenza di impiego di OGM nelle materie prime in conformità

ai Reg. CE

RADIAZIONI IONIZZANTI Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti in conformi-

tà al D. Lgs 94 del 30/01/2001 e s.m.i.

MODALITÀ DI UTILIZZO

CONSERVAZIONE

Consumo diretto o in gastronomia

Conservare in frigorifero a massimo 4°C

TMC (DURABILITÀ) 25 gg

IMBALLO PRIMARIO Vaschetta di plastica PP5 - Film di chiusura: materiale

plastico accoppiato PET+CPP

IMBALLO SECONDARIOCartone PAP 20DIMENSIONI ARTICOLO30 g circa

DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO 26 x 16 x 9,5 cm

PESO NETTO SINGOLO PEZZO 1 kg
CONTENUTO PER CARTONE n. 2
CARTONI PER PALLET n. 80
CARTONI PER STRATO n. 8
N°STRATI PER PALLET n. 10

DIMENSIONE DEL CARTONE Lunghezza: 34 cm

Profondità: 27 cm Altezza: 12 cm

ALTRE CARATTERISTICHE Senza conservanti aggiunti

MARCHIO Moro

AUTORIZZAZIONE SANITARIA IT 05 219 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ 8012400003965
NOMENCLATURA COMBINATA 04061030

STABILIMENTO DI PRODUZIONE Via Postumia 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)

DATA REVISIONE FORNITORE Rev. 1 del 28/02/2024

DATA CONFERMA SCHEDA 25/10/2024