

MOD. 06.02 - Rev. 1 - Febbraio 2024

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
---	--------------------------------	---

Rev. 2 del 15/06/2024



CODICE PRODOTTO	369
NOME PRODOTTO	CILIEGINI DI MOZZARELLA 10 g CIRCA IN VASCHETTA DA 1 kg
FORMATO	1000 g - (Ciliegini 10 g)
MARCHIO	MORO
NOMENCLATURA COMBINATA	0406 10 30
N. DI RICONOSCIMENTO STABILIMENTO 853/2004	IT 05 219 CE

ETICHETTATURA	
Denominazione legale	Formaggio fresco a pasta filata
Denominazione commerciale	Ciliegini di mozzarella
Lista ingredienti	Latte pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico; fermenti lattici, caglio microbico
Origine del latte	UE
Paese di trasformazione	ITALIA
Prodotto e confezionato nello stabilimento di	Via Postumia, 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)
N. di riconoscimento stabilimento 853/2004 - Bollo CE	IT 05 219 CE
Termine minimo di conservazione / lotto	gg/mm/aaaa
Modalità di conservazione	Conservare in frigorifero a massimo 4°C
Peso	Quantità nominale sgocciolata 1000 g e
Informazioni nutrizionali	Vedi sotto
Codice EAN	8 012400 0031 70
Lingue riportate in Etichetta	IT - GB - DE - FR- SLO - HR
Altre indicazioni	Senza conservanti aggiunti

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per	100g	
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

Shelf-life totale (giorni) se conservata a massimo +4°C	25
Shelf-life garantita alla consegna (giorni) se conservata a massimo +4°C	20

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI		
Allergene	Contenuto nel prodotto	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte	SI'	SI'
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland e loro derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO ₂ totale	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

OGM
Assenza di impiego di OGM nelle materie prime in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

RADIAZIONI IONIZZANTI
Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti in conformità al D. Lgs. 94 del 30/01/2001 e s.m.i.

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Valore Guida	Limite di attenzione
Enterobacteriaceae	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Escherichia coli n=5UC e C=2	<100 ufc/g (m)	<1.000 ufc/g (m)
Staphylococcus CoA+ n=5UC e C=2	<10 ufc/g (m)	<100 ufc/g (m)
Pseudomonas Spp	<1.000 ufc/g	<10.000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Muffa	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Salmonella Spp	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes SUC	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Parametri validi per merce conservata a massimo +4 °C.		
Riferimento al Regolamento CE 2073/2005 dove n=numero di unità che costituiscono il campione; c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M		

COMPOSIZIONE CHIMICO - FISICA	
Parametro	Valore Guida
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 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

Destinatari del prodotto:	Vendita diretta al consumatore o indiretta. Mercato nazionale ed estero
---------------------------	--

Uso previsto:	Consumo diretto o in gastronomia
---------------	----------------------------------

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN confezione	8 012400 003170
Quantità nominale sgocciolata (g)	1000 - e
Numero di prodotti nella confezione	circa 100
Imballo primario	Vaschetta: plastica PP (26 cm x 16 cm x 9,5 cm) Film di chiusura: materiale plastico accoppiato PET + CPP

DATI CARTONE / PALLET		
Codice EAN bancale	(15) xxxxxx (10) xxxxxx (01) 08012400003170 (17) xxxxxx (37) xx (00) 08012400xxxxxxx	
Dimensione cartone	Lunghezza (cm)	34
	Profondità (cm)	27
	Altezza (cm)	12
Confezioni per cartone	2	
Tipologia cartone	Plateaux	
Cartoni per strato	8	
Strati per pallet	10	
Cartoni per pallet	80	

INFORMAZIONI AMBIENTALI E CODICE SMALTIMENTO		
Componente	Tipo di materiale	Tipo di Raccolta
Film confezione	7	PLASTICA
Vaschetta	PP5	PLASTICA
Cartone	PAP 20	CARTA
Bancale	FOR 50	LEGNO
Film estensibile	LDPE 4	PLASTICA
Verifica le indicazioni del tuo comune		

CERTIFICAZIONI AZIENDALI
BRCGS - Cert. N. 205108-2016-ABRC-ITA-ACCREDIA
IFS - Cert. N. 204427-2016-AIFS-ITA-ACCREDIA