

MOD. 06.02 - Rev. 1 - Febbraio 2024

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

Rev. 1 del 13/05/2024



CODICE PRODOTTO	305
NOME PRODOTTO	MOZZARELLA JULIENNE MORO
FORMATO	3000 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	Mozzarella Julienne
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 3000 g e
Informazioni nutrizionali	Vedi sotto
Codice EAN	8 01240000305 7
Lingue riportate in Etichetta	IT - GB - DE - FR - SLO - HR - GR
Altre indicazioni	Senza conservanti aggiunti - Confezionato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Valori medi per	100g	
Energia	1295	kJ
	312	kcal
Grassi	24	g
di cui acidi grassi saturi	16	g
Carboidrati	1,0	g
di cui zuccheri	1,0	g
Proteine	23	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 di strisce di mozzarella sezione rettangolare di spessore mm 4 x larghezza mm 8 e lunghezza dai 4 ai 5 cm di mozzarella ottenuta dalla lavorazione dei filoni
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)
Staphilococcus 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 5UC	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	51% ± 3
Grasso TQ	24% ± 3
Proteine	23% ± 3
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 01240000305 7
Quantità nominale (g)	3000 g - e
Numero di prodotti nella confezione	NA
Imballo primario Vaschetta	Materiale plastico PP
Imballo primario film	Film plastico PET + PPTQ

DATI CARTONE / PALLET		
Codice EAN bancale	(15) xxxxxx (10) xxxxxx (02) 08 012400003057(17) xxxxxx (37) xx (00) 08012400xxxxxxx	
Dimensione cartone	Lunghezza (cm)	52
	Profondità (cm)	20
	Altezza (cm)	33
Confezioni per cartone	4	
Tipologia cartone	Cassa Americana	
Cartoni per strato	4	
Strati per pallet	6	
Cartoni per pallet	24	

INFORMAZIONI AMBIENTALI E CODICE SMALTIMENTO		
Componente	Tipo di materiale	Tipo di Raccolta
Vaschetta	PP5	PLASTICA
Film	7	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