

**Codice:**

**53706**

**Descrizione:**

**MOZZARELLA GR.30 "MORO" LATTE ITALIANO X1K**



### DENOMINAZIONE DI VENDITA

### ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

### ORIGINE PRODOTTO FINITO

### INGREDIENTI

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

Il latte utilizzato può essere intero oppure latte intero  
insieme a latte scremato in funzione della disponibilità  
del periodo stagionale

### ALLERGENI

Nel prodotto: latte e prodotti a base di latte

Possibile cross contamination: latte e prodotti a base di  
latte

### TRATTAMENTO TERMICO

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

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 µg/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

Staphylococcus CoA+ : < 10 ufc/g (m) n=5UC c=2

Pseudomonas spp: < 1.000 ufc/g

Lieviti: < 100 ufc/g

Muffa: < 100 ufc/g

Salmonella spp: assente/25g

Listeria monocytogenes 5UC: assente/25g

|                                        |                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b> | n=numero di unità che costituiscono il campione;<br>c=numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m<br>e M                                                                     |
| <b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>  | Aspetto: si presenta sotto forma sferoidale,privo di crosta,<br>tessitura fibrosa. In acqua di governo<br>Odore: caratteristico del latte<br>Colore: bianco latteo<br>Sapore: dolce,fresco |
| <b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>  | Valori medi per 100 g di prodotto:<br>Energia: 1078 kJ / 260 kcal<br>Grassi: 20 g<br>di cui saturi: 13 g<br>Carboidrati: 2 g<br>di cui zuccheri: 2 g<br>Proteine: 18 g<br>Sale: 1 g        |
| <b>OGM</b>                             | Assenza di impiego di OGM nelle materie prime in conformità<br>ai Reg. CE                                                                                                                  |
| <b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>           | Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti in conformi-<br>tà al D. Lgs 94 del 30/01/2001 e s.m.i.                                                                                    |
| <b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>            | Consumo diretto o in gastronomia                                                                                                                                                           |
| <b>CONSERVAZIONE</b>                   | Conservare in frigorifero a massimo 4°C                                                                                                                                                    |
| <b>TMC (DURABILITÀ)</b>                | 25 gg                                                                                                                                                                                      |
| <b>IMBALLO PRIMARIO</b>                | Vaschetta di plastica PP5 - Film di chiusura: materiale<br>plastico accoppiato PET+CPP                                                                                                     |
| <b>IMBALLO SECONDARIO</b>              | Cartone PAP 20                                                                                                                                                                             |
| <b>DIMENSIONI ARTICOLO</b>             | 30 g circa                                                                                                                                                                                 |
| <b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>     | 26 x 16 x 9,5 cm                                                                                                                                                                           |
| <b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>        | 1 kg                                                                                                                                                                                       |
| <b>CONTENUTO PER CARTONE</b>           | n. 2                                                                                                                                                                                       |
| <b>CARTONI PER PALLET</b>              | n. 80                                                                                                                                                                                      |
| <b>CARTONI PER STRATO</b>              | n. 8                                                                                                                                                                                       |
| <b>N°STRATI PER PALLET</b>             | n. 10                                                                                                                                                                                      |
| <b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>          | Lunghezza: 34 cm<br>Profondità: 27 cm<br>Altezza: 12 cm                                                                                                                                    |
| <b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>           | Senza conservanti aggiunti                                                                                                                                                                 |
| <b>MARCHIO</b>                         | Moro                                                                                                                                                                                       |
| <b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>        | IT 05 219 CE                                                                                                                                                                               |
| <b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>    | 8012400003965                                                                                                                                                                              |
| <b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>          | 04061030                                                                                                                                                                                   |
| <b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>      | Via Postumia 28/1 - 31045 Motta di Livenza (TV)                                                                                                                                            |
| <b>DATA REVISIONE FORNITORE</b>        | Rev. 1 del 28/02/2024                                                                                                                                                                      |
| <b>DATA CONFERMA SCHEDA</b>            | 25/10/2024                                                                                                                                                                                 |