

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Tamburro provola affumicata

forma del prodotto: cilindrica
aspetto: privo di crosta con pelle sostenuta, giallo fumo
struttura della pasta: tessitura fibrosa, sostenuta
odore: tipico di affumicato
sapore: tipico di affumicato
eventuali trattamenti superficiali della crosta:
affumicatura al naturale con trucioli di faggio



Cod. prodotto: BV2PROVAF

Denominazione di vendita: mozzarella, formaggio fresco a pasta filata

Sede dello stabilimento: C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO

Ingredienti in ordine decrescente: LATTE pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Trattamento del latte: pastorizzazione (minimo 71,7 °C per 15 secondi)

Origine del latte: latte di Paesi UE **Paese di trasformazione:** Italia

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Tipo di caglio : caglio microbico

Peso e dimensioni per unità di consumo: circa 2 Kg , (L 28 x Ø 9) in cm

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 30 giorni

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: + 4

Lotto: data di scadenza (gg/mm/aa)

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino - lattosio

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

➤Caratteristiche batteriologiche:

target e tolleranze in u.f.c./g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	TARGET	TOLLERANZE
Enterobatteri	M=10 ⁵ m=10 ⁴	n=5 c=2
Escherichia coli	M=10 ³ m=10 ²	n=5 c=2
Stafilococchi aurei	M=10 ² m=10	n=5 c=2
Salmonelle spp/25g	ASSENTE	
Listeria monocytogenes/25g	ASSENTE	

➤Caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali:

valori medi per 100g di prodotto

VALORI NUTRIZIONALI	valori medi per 100g di prodotto	% GDA* per porzione (100g)
Valore energetico kcal - kj	1141 - 275	14
grasso	21	30
di cui saturi	12	60
Carboidrati	1	0
di cui zuccheri	1	1
proteine	21	42
sale (nacl)	0,50	8

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in busta per alimenti con vuoto

tipo di imballo a contatto: film plastico (PA/PE trasparente – OPA/PE bianco; 7 raccolta plastica)

imballaggio secondario: telaio polistirolo (PS 6) / cartone espositore (PAP 20; raccolta carta)

tipo di pallet: Europallet (FOR 50) **peso in Kg (20) dimensioni (L 120 xl 80 xh 14) in cm**

protezione del pallet: film estensibile (LD PE 04; 7 raccolta plastica)

Confezione (kg)	Confezione (L x l x h)cm	Cartone (collo) (L x l x h) cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
2	28 x 15 x 9	Polistirolo 37 x 12 x 17	1	12	7	84	2257765pppppk	30
2	28 x 15 x 9	Cartone 41 x 29 x 9	4	8	10	80	2257765pppppk	30

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto

nome del prodotto: SI

scadenza / lotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

temperatura di conservazione: SI

n° Bollo CE: IT 14 5 CE

lista degli ingredienti: SI



➤Sistemi di Controllo Qualità

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 2073/2005 e s.m.i.

➤Certificazioni aziendali: BRC – IFS

➤Contatto in caso di emergenze

Assicurazione Qualità

dr Mario Irano

Tel: 0874460077-83

qualita@tamburrosrl.it

