



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO 523

MOZZARELLA GR.400E



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico: E 330
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	PAESI UE
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Prodotto con latte trattato termicamente (pastorizzato)
Shelf life (giorni)	18
Giorni di vita residua alla consegna	14
Modalità di conservazione	Conservare a + 4 °C
Caratteristiche incarti	Film PE termosaldato
Ean imballo	8006763007586
Ean	8006763003847
Stabilimento di confezionamento	IT 19 497 CE - IT 19 015 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Lucido, struttura uniforme
Sapore	Giusto equilibrio tra il dolce, l'acidulo ed il salato
Consistenza	Moderatamente elastica e cedevole
Colore	Bianco paglierino
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	55 ÷ 57

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
pH	5,2 ÷ 5,4
Grasso tal quale (%)	18 ÷ 21
Sale (%)	0,2 ÷ 0,6
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	0,7 ÷ 0,9
Di cui zuccheri (%)	0,7 ÷ 0,9
Grassi (%)	18 ÷ 21
Di cui saturi (%)	13
Proteine (%)	16 ÷ 18
kcal	242
kJ	1006
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza
PALLETTIZZAZIONE	
Codice d'ordine	523300
Confezione per collo	8
Pezzi per confezione	1
Colli per strati	16
Numero strati	10
Misure collo cm	9,80 al X 18,80 lg X 29,70 pf
DATA REVISIONE	gennaio 2020