

## MOZZARELLA JULIENNE LINEA SUPERIORE

### 2. DESCRIZIONE

Formaggio fresco a pasta filata da latte pastorizzato (trattamento termico non inferiore ai 72°C per un periodo non inferiore ai 15 secondi)

### 3. INGREDIENTI

INGREDIENTE	QUANTITA' %	ORIGINE GEOGRAFICA
LATTE VACCINO	99.7%	ITALIA – AUSTRIA – SLOVENIA - GERMANIA
COAGULANTE MICROBICO	0.1%	ITALIA
FERMENTI LATTICI	0.1%	ITALIA
SALE	0.1%	ITALIA

### 4. SHELF LIFE - CONSERVAZIONE

PARAMETRO	VALORE	UNITA'	COMMENTO
SHELF LIFE	28	giorni	Dal giorno successivo alla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO	DA 0 A + 4	°C	/
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DA 0 A + 4	°C	/

### 07. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Pasta strutturata, morbida
COLORE	Bianco lucido
SAPORE	Sapore dolce, con intenso aroma di latte
ODORE	Odore di latte fresco

### 08. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
UMIDITA' (g/100g)	51	+/- 2 *	%
PROTEINE	24	+/- 1 *	%
GRASSO (g/100g)	21	+/- 1 *	%
pH	5.00	+/- 0.2	
AW	0.997	+/- 0.2	

\* i valori indicati sono stati misurati su 100 produzioni, sono possibili scostamenti saltuari

09. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE TOLLERATO	UNITA' DI MISURA	PARAMETRO	VALORE TOLLERATO	UNITA' DI MISURA
ESCHERICHIA COLI	< 100	ufc/g	SALMONELLA spp	Assente	In 25 g
ENTEROBATTERI TOTALI	< 500	ufc/g	LISTERIA spp	Assente	In 25 g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100	ufc/g			

10. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

PARAMETRI	VALORE RISCONTRATO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
ENERGIA	1321		kJ
ENERGIA	318		kcal
GRASSI	24	+/- 1	g
di cui acidi grassi saturi	17	+/- 1	g
CARBOIDRATI	2	+/- 0.5	g
di cui zuccheri	2	+/- 0.5	g
PROTEINE	24	+/- 1	g
SALE	0,5	+/- 0.2	g

11. INFORMAZIONI LOGISTICHE

BOLLO CE	IT H5 R2S CE
CODICE PRODOTTO	500
CODICE EAN	8009671001783
CODIFICA LOTTO PRODUZIONE	data di scadenza stampata sull'imballaggio
GRAMMATURA	5 kg
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Buste termosaldate in atmosfera modificata

12. ALLERGENI E OGM

ALLERGENI	Contenuto nel prodotto come da ricetta		Contenuto nel prodotto per possibile cross contamination	
	PRESENZA	ASSENZA	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI O DERIVATI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, KAMUT) E PRODOTTI		X		X

12. ALLERGENI E OGM

<b>DERIVATI</b>				
<b>CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI DA CROSTACEI</b>		X		X
<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>		X		X
<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b>		X		X
<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b>		X		X
<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b>		X		X
<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)</b>	X		X	
<b>FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e prodotti derivati</b>		X		X
<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b>		X		X
<b>SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE</b>		X		X
<b>SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO</b>		X		X
<b>LUPINI E PRODOTTI DERIVATI</b>		X		X
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI</b>		X		X
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10mg/kg O 10mg/l SO2 NEL PRODOTTO FINITO</b>		X		X

**DISPOSIZIONI DI LEGGE**

In ottemperanza al Reg.CE n. 852/2004, Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti

In ottemperanza al Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:

- non è OGM
- non deriva da OGM
- non contiene materiale derivato da OGM (Reg.CE 1829/2003 e Reg.CE 1830/2003)

Tutti i materiali utilizzati per gli imballaggi rispettano i requisiti del Reg. CE n. 2023/2006, Reg. CE n. 1935/2004 e Reg. CE n. 10/2011.

In ottemperanza al Reg.CE n. 1169/2011.

Il prodotto è conforme, per quanto non espressamente indicato, alle normative italiane ed europee vigenti in materia.

**ORIGINE MATERIA PRIMA**

PAESE DI MUNGITURA: LATTE DI PAESI U.E.

PAESE DI TRASFORMAZIONE: ITALIA