

1. MOZZARELLA FIOR DI LATTE IN SECCHIO DA 3 kg (15 X 200 g)

2. DESCRIZIONE

Formaggio fresco a pasta filata di 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	ITALIA
SALE	< 0.2	ITALIA
CAGLIO	< 0.1	ITALIA
FERMENTI LATTICI	< 0.1	ITALIA

4. SHELF LIFE- CONSERVAZIONE

PARAMETRO	VALORE	UNITA'	COMMENTO
SHELF LIFE	18	giorni	Dal giorno successivo alla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO	DA 0 A + 4	°C	/
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DA 0 A + 4	°C	/

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

6. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	VALORE MEDIO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
UMIDITA' (g/100g)	58	+/- 2	%
PROTEINE	17	+/- 1	%
GRASSO (g/100g)	18	+/- 1.5	%
pH	5.3	+/- 0.2	

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

8. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

PARAMETRI	VALORERISCONTRATO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
ENERGIA	999		kJ
ENERGIA	241		kcal
GRASSI	18.5	+/- 1	g
di cui acidi grassi saturi	13	+/- 1	g
CARBOIDRATI	1	+/- 0,5	g
di cui zuccheri	1	+/- 0,5	g
PROTEINE	17.5	+/- 1	g
SALE	0,4	+/- 0,2	g



9. INFORMAZIONI LOGISTICHE

BOLLO CE	IT H5 R2S CE
CODICE PRODOTTO	152
CODICE EAN	8009671002100
CODIFICA LOTTO PRODUZIONE	data di scadenza stampata sul coperchio
GRAMMATURA	15 mozzarelle da 200 g
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Secchio, in presenza di liquido di governo
IMBALLO PRIMARIO	PP
IMBALLO SECONDARIO	Cassette in cartone o in plastica

10. ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENZA PER RICETTA O NATURA DEL PRODOTTO	PRESENZA PER CONTAMINAZIONE CROCIATA	FONTE
CEREALI O DERIVATI CONTENENTI GLUTINE	NO	NO	
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI DA 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	-	LATTE
FRUTTA A GUSCIO	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 SESAMO	NO	NO	
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI	NO	NO	
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	NO	NO	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI >10mg/kg O 10mg/l	NO	NO	

DISPOSIZIONI DI LEGGE

Il prodotto rispetta i seguenti regolamenti:

- Reg.CE n. 852/2004
- Reg.CE n.853/2004 e successivi aggiornamenti
- Reg.CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti
- Reg.CE 1829/2003
- Reg.CE 1830/2003
- Reg. CE n. 2023/2006
- Reg. CE n. 1935/2004
- Reg. CE n. 10/2011
- Reg CE 1169/2011
- DLGS 116/2020

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto non è OGM, non deriva da OGM, non contiene materiale derivato da OGM

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

ORIGINE MATERIA PRIMA

Paese di mungitura: Italia

Paese di trasformazione: Italia