

1. MOZZARELLA CUBETTATA

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	UE
SALE	< 0.2	AUSTRIA
CAGLIO	< 0.1	ITALIA
FERMENTI LATTICI	< 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	/

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)	51	+/- 2 *	%
PROTEINE	24	+/- 1 *	%
GRASSO (g/100g)	21	+/- 1 *	%
pH	5.20	+/- 0.2	
AW	0.997	+/- 0.002	
* i valori indicati sono stati misurati su 100 produzioni, sono possibili scostamenti saltuari			

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

8. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g

PARAMETRI	VALORE RICONTRATO	DEVIAZIONE / TOLLERANZA	UNITA' DI MISURA
ENERGIA	1321.5		kJ
ENERGIA	318		kcal
GRASSI	23.7	+/- 1	g
di cui acidi grassi saturi	16.8	+/- 1	g
CARBOIDRATI	2.0	+/- 0.5	g
di cui zuccheri	2.0	+/- 0.5	g
PROTEINE	24	+/- 1	g
SALE	0,5	+/- 0.2	g

9. INFORMAZIONI LOGISTICHE

BOLLO CE	IT H5 R2S CE
CODICE PRODOTTO	2
CODICE EAN	8009671000120
CODIFICA LOTTO PRODUZIONE	data di scadenza stampata sull'imballaggio
GRAMMATURA	5 kg - dimensione media cubetto mm 8 x 8 x 8
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Buste termosaldate in atmosfera modificata
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Film plastico NY/PE
IMBALLAGGIO 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: Latte di paesi UE

Paese di trasformazione: Italia