

1. MOZZARELLA IN FILONE 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 | 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 |
| 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 | In 25 g |
| LISTERIA spp | Assente | In 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 | 605 |
| CODICE EAN | 8009671003152 |
| CODIFICA LOTTO PRODUZIONE | data di scadenza stampata sull'imballaggio |
| GRAMMATURA | 1 kg |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Confezioni termosaldade in atmosfera modificata da 1 kg |
| 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
- Reg. CE n. 2073/2005

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