



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mozzarella Julienne Sacco 2,5 kg

HU
239
EK

Caratteristiche chimico-fisiche

	Valore obiettivo % (m/m)	Tolleranza % (m/m)
Umidità % t.q.	50,5	49,5-51,5
Grasso % s.s.	45	44-47
Sale (NaCl) %	1	0,8-1,2

EAN: 599 82933 6384 9

Codice prodotto: 500025

Codice doganale: 04061030

Condizioni di conservazione e stoccaggio:

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4 °C. Scadenza del prodotto: 40 giorni.

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione

Caratteristiche sensoriali:

Aspetto:	Taglio julienne, bianco panna
Struttura:	Taglio julienne
Odore, sapore:	Tipico, latte

Ingredienti :

Latte pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici	Non contiene conservanti
--	--------------------------

Valori nutrizionali medi (su 100 g di prodotto)

Energia	1368 kJ / 330 kcal
Grassi	26 g
Di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	0,9 g
Di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	23 g
Sale	1 g

Pezzatura:

2,5 kg / sacco termosaldato in atmosfera modificata.

I materiali di imballaggio utilizzati rispettano i requisiti delle disposizioni europee compresa la direttiva CE n° 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati all'uso in contatto con i prodotti alimentari e UE 10/2011 sulle materie plastiche e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Scheda logistica		Misure interne cartone (cm)
Pezzi / cartone	4	57 cm x 25,5 cm x 18,1 cm
Cartoni / strato	6	
Strati / bancale	10	
Cartoni / bancale	60	
Pezzi / bancale	240	
Peso netto bancale	600	
Peso lordo bancale	645	
Tipo bancale	Eur	

Caratteristiche microbiologiche

(con riferimento al Reg. CE 2073/2005) e regolamento EUM 4/1998

	m	M
Coliformi	10	10 ²
S.aureus	-	<10/g
Koag. Poz. S-ssp	10 ²	10 ³
Salmonella	-	0/25g
Listeria monocytogenes	-	0/25g
Contenuto di lieviti e muffe	10	10 ²
E.coli	10 ²	10 ³
Sulf.red.clostridium	10	10 ²

Consumo atteso: Il prodotto è idoneo per la vendita a grossisti, rivenditori, settore alberghiero e ristorazione nazionali ed internazionali.

Indicazioni per vegetariani: adatto per diete vegetariane

Allergeni: Contiene latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.

OGM: Nella produzione vengono utilizzati additivi individuati ai sensi della Direttiva UE 1829/2003 / CE e il 1830/2003 / CE. I nostri prodotti non contengono OGM.

I dati e le caratteristiche contenuti in questo documento sono aggiornati alla data di modifica/distribuzione.