



LATTICINI MOLISANI TAMBURRO SRL
 C.da Crocella, 2 - 86011 BARANELLO (CB) Tel. 0874/460077-83 - Fax 0874/460780
 http://www.caseificiotamburro.com - www.caseificiotamburro.it
 E-mail: info@caseificiotamburro.com - info@caseificiotamburro.it
 Codice Fiscale 01359790688 - Partita IVA 00895100709
 CAP. SOC. €93.600 I.V. - CCIAA CBM.84749 - REG.SOC. CB 3444



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Tamburro mozzarella Julienne "taglio Napoli"

forma del prodotto: a julienne
aspetto: privo di crosta di consistenza tenera, di colore bianco latte
struttura e consistenza della pasta: tenera e fibrosa
odore: di latte
sapore: di latte, dolce e leggermente acido
eventuali trattamenti superficiali della crosta: nessuno



Cod. prodotto: VI2500JN1FF

Denominazione di vendita: mozzarella a julienne

Sede stabilimento: C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO **Tipo di latte utilizzato :** latte vaccino pastorizzato

Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici

Trattamento del latte: pastorizzazione (minimo 71,7 °C per 15 secondi)

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Origine del latte: UE **Paese di trasformazione:** Italia

Uso di caglio : caglio microbico

Peso per unità di consumo: 2.5 Kg

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 21

Lotto: data di scadenza (gg/mm/aa)

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: + 4

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino - lattosio

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

➤Caratteristiche batteriologiche:

target e tolleranze in u.f.c./g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	TARGET	TOLLERANZE
Enterobatteri	M=10 ⁵ m=10 ⁴	n=5 c=2
Escherichia coli	M=10 ³ m=10 ²	n=5 c=2
Stafilococchi aurei	M=10 ² m=10	n=5 c=2
Salmonelle spp/25g	ASSENTE	
Listeria monocytogenes/25g	ASSENTE	

➤Caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali:

valori medi per 100g di prodotto

PARAMETRI CHIMICI	TARGET
valore energetico kcal - kj	275 - 1141
proteine	21g
carboidrati	1g
di cui zuccheri	1g
grasso	21g
di cui saturi	12g
sale	0,50g

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: in ATM in vaschette termicamente sigillate da 2.5 Kg marchio cliente "ferraiuolo foods srls"

tipo di imballo a contatto: film plastico (PET//CPP; 7 raccolta plastica) + vaschetta (PP; PP5 raccolta plastica)

tipo d'imballaggio secondario e dimensioni: telaio polistirolo (PS 6) / cartone espositore (PAP 20; raccolta carta)

tipo di pallet: Europallet (FOR 50) **peso in Kg (20) dimensioni (L 120 x l 80 x h 14) in cm**

protezione del pallet: film estensibile (LD PE 04; 7 raccolta plastica)

Confezione (kg)	Dimensioni (L x l x h)cm	Collo (L x l x h)cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
2.5	32 x 26 x 9	Cartone 52 x 33 x 19	4	4	7	28	8005149014309	21

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto:

nome del prodotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

n° Bollo CEE: IT 14 5 CE

lista degli ingredienti: SI

temperatura di conservazione: SI

codice EAN prodotto: NO

tabella nutrizionale: SI

➤Sistemi di Controllo Qualità

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 2073/2005 e s.m.i.

➤Certificazioni aziendali: BRC – IFS

➤Contatto in caso di emergenze

Assicurazione Qualità

dr Mario Irano

Tel: 0874460077-83

qualita@tamburrosrl.it

