



Mozzarella vaccina Julienne 1x2500g Vascone rettang. "Masaniello"

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella vaccina Julienne 1x2500g Vascone rettang. "Masaniello"	
GENERE PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata	
INGREDIENTI – ORIGINE E QUANTITÀ %	Latte vaccino – 99,399% Origine del latte: UE Sale – Origine Austria – 0,600% Caglio – Origine Italia – 0,001% Conservante: E202 Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.	
PEZZATURA	1x2500g	
PESO NETTO SGOCCIOLATO	2500g e	
SHELF-LIFE	23 giorni dalla data di spedizione.	
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+4 / +7 °C	
CODICE ARTICOLO	VR3KGM519	
BOLLO CE	IT X8S8K CE	
NOMENCLATURA DOGANALE	04061030	
INFORMAZIONI ALLERGENI (DIRETTIVA ALLERGENI 2003/89/CE E SUCC. MODIFICHE)		
Latte, Lattosio. Allergeni da contaminazione crociata: Nessuno.		
INFORMAZIONI OGM (REGOLAMENTI CE 1829/2003 E 1830/2003)		
Il prodotto non contiene OGM		
DICHIARAZIONE CONFORMITÀ IMBALLAGGIO PRIMARIO		
(MOCA) conforme al Reg. CE n.1935/2004 (MOAH e MOSH) conforme al Reg. UE n.10/2011 per imballi a contatto diretto con alimenti		
IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ		
Il lotto di produzione è identificato con l'espressione numerica JJJ in associazione alla data di scadenza impressa su ogni confezione. Modalità di indicazione data di scadenza: GG/MM/AAAA		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
FORMA	Julienne.	
ASPETTO ESTERNO	Si presenta privo di crosta, di color bianco latte con sfumature paglierine, ha una pelle tenera e una superficie liscia, lucente e omogenea.	
STRUTTURA DELLA PASTA	La sua consistenza è morbida e rilascia al taglio un liquido lattiginoso, omogeneo e caratteristico.	
SAPORE	Il suo sapore è molto fresco, di latte delicatamente acidulo.	
ODORE	Caratteristico, fragrante, delicato di latte lievemente.	
CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PH	5,24	



Mozzarella vaccina Julienne 1x2500g Vascone rettang. "Masaniello"

UMIDITÀ	63±2%
GRASSO SU SOSTANZA SECCA	Min. 44%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
STAFILOCOCCI COAGULASI-POSITIVI	ufc/g	10 - 10 ² ufc/g	n=5, c=2	EN ISO 6888-1	Mensile
E.COLI β-GLUCURONIDASI +	ufc/g	10 ² - 10 ³ ufc/g	n=5, c=2	ISO 16649-2	Mensile
SALMONELLA SPP.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	ISO 6579	Mensile
LISTERIA M.	ufc/25g	Non Rilevabile in 25g	Non Rilevabile in 25g	UNI EN ISO 11290-1	Mensile
CAMPYLOBACTER TERMOPHILUS	ufc/25g	Assente in 25g	Assente in 25g	UNI ISO 21528-2	Mensile

ALTRE INDAGINI ANALITICHE

ANALISI	U.M.	VALORI TARGET	RIFERIMENTO	METODO	FREQUENZA
AFLATOSSINA M1 (SUL LATTE)	µG/Kg	<0,05		ISO 14675 IDF 186	Semestrale
RESIDUI DA FITOFARMACI	ufc/g	<LoQ		UNI EN 15662	Semestrale
METALLI PESANTI: PIOMBO	mg/Kg	<0,02		ICP-MS	Semestrale
METALLI PESANTI: CADMIO	mg/Kg	<0,02		ICP-MS	Semestrale
METALLI PESANTI: ARSENICO	mg/Kg	<0,02		ICP-MS	Semestrale
METALLI PESANTI: MERCURIO	mg/Kg	<0,02		ICP-MS	Semestrale
PCBdL E DIOSINE	pg/g grasso	<6,00		GC-MS	Annuale

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO (REG. CE 1169/2011)

PARAMETRO	VALORI	% A.R.*
ENERGIA	982 kJ / 236 kcal	12%
GRASSI	18,0 g	26%
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13,0 g	63%
CARBOIDRATI:	0,60 g	<1%
- DI CUI ZUCCHERI	0,60 g	<1%
PROTEINE	18,0 g	36%
SALE	0,60 g	10%

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)


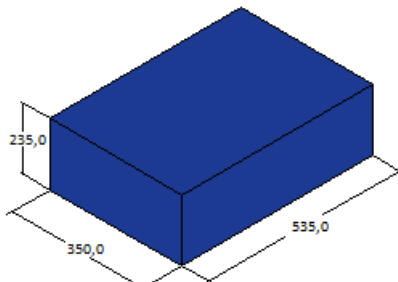
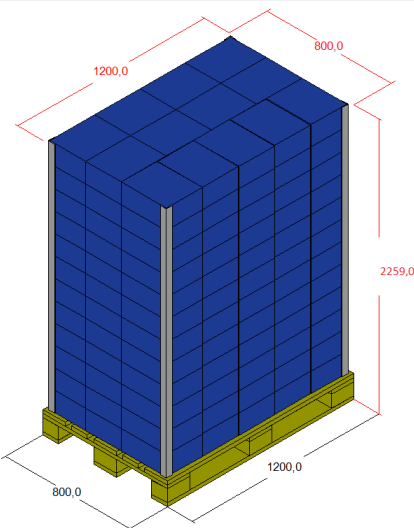
INDICAZIONI DI CONSUMO

Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e consumare entro le 24 ore successive.



Mozzarella vaccina Julienne 1x2500g Vascone rettang. "Masaniello"

IMBALLAGGI – PALLETIZZAZIONE

IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta in PP - Top PET+CAST	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	mm 322x262x110h	
TARA IMBALLO PRIMARIO	80g	
EAN PEZZO	8023074004172	
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato	
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO	mm 535x350x235	
TARA IMBALLO SECONDARIO	387g	
UNITÀ PER COLLO	4 unità	
PESO NETTO TOTALE PER COLLO	Totale 10 Kg netto sgocciolato	
EAN CARTONE	28023074004176	
PALLET	EURO/EPAL mm 1200x800	
COLLI PER STRATO	4	
STRATI PER PALLET	9	
COLLI PER PALLET	36	
DIMENSIONI PALLET	mm 1200x800x2259h	
TOTALE PESO NETTO PRODOTTO PER PALLET	360 Kg	