

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione MOZZARELLA BOCCONCINO g 125		Cod. 256,1	
Descrizione prodotto Formaggio fresco a pasta filata			
Caratteristiche generali			
Ingredienti		Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio	
Origine del latte: vedi indicazione su confezione			
Formato		Bocconcini in busta con liquido di governo	
Peso		125 g peso fisso	
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)		34 giorni	
Identificazione del lotto		Codice numerico sulla busta	
Codice EAN		8 00163700256(8)	
Caratteristiche organolettiche			
Colore		Bianco latte	
Sapore		Delicatamente dolce, gradevole con tipica nota lattea	
Consistenza		Morbida e leggermente elastica	
Aspetto		Pasta a struttura tipicamente fibrogranulosa, superficie liscia e lucente, omogenea	
Caratteristiche chimico - fisiche		Caratteristiche microbiologiche	
Valori medi			
Umidità	± 65,00 %	Escherichia Coli	ufc/g < 100
Sostanza secca	± 35,00 %	Stafilococchi coag. +	ufc/g < 10
Grassi T.Q.	± 17,00 %	Salmonella spp	/25 g assente
Grassi S.S.	± 48,00 %	Listeria monocytogenes	/25 g assente

Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ /kcal)	928 / 223	Temperatura di conservazione	+ 0°C / + 4°C
Grassi (g)	17,0	Temperatura di trasporto	+ 0°C / + 4°C
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	11,0		
Carboidrati (g)	0,6		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	0,6		
Proteine (g)	17,0		
NaCl (g)	0,5		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	12 pezzi		
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm.	117 / 199 / 299 mm		
Tara cartone	215 g		
N° cartoni per strato pallet	16		
Numero strati per pallet	13		
Cartoni per pallet	208		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio
 Responsabile Controllo Qualità*