



SCHEMA TECNICA

PRODOTTO **104**

FIORDILATTE MOZZARELLA 200G



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
PAESE DI MUNGITURA (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
PAESE DI TRASFORMAZIONE (D.lgs. 09/12/2016)	ITALIA
Trattamenti termici	Prodotto con latte trattato termicamente (pastorizzato)
Shelf life (giorni)	12
Giorni di vita residua alla consegna	9
Modalità di conservazione	Conservare a + 4 °C
Caratteristiche incarti	Interno carta. Esterno vaschetta termosaldata
Ean imballo	8006763009965
Ean	2854420
Stabilimento di confezionamento	IT 19 015 CE- IT 19 497 CE- IT 19 072 CE
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto	Lucido, struttura uniforme
Sapore	Gradevolmente acidulo, caratterizzato da un flavour " tipico della mozzarella artigianale tradizionale"
Consistenza	Moderatamente elastica e cedevole, particolarmente lattiginosa
Colore	Bianco porcellanato
PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
Composizione media	Valori medi espressi in grammi per 100 grammi di prodotto
Umidità (%)	61 ÷ 64

PARAMETRI CHIMICO FISICI MICROBIOLOGICI	
pH	5,2 ÷ 5,4
Grasso tal quale (%)	17 ÷ 20
Sale (%)	0,3 -0,5
Enterobatteriacee (solo per il latte fresco) - Stafilococco aureo - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli	In conformità al Reg. CE 2073/05 e successive modifiche
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI	
Carboidrati (%)	0,7 ÷ 0,9
Di cui zuccheri (%)	0,7 ÷ 0,9
Grassi (%)	17 ÷ 20
Di cui saturi (%)	13
Proteine (%)	16 ÷ 18
kcal	242
kJ	1006
NOTA BENE :	I range dei parametri chimico-fisici e nutrizionali fanno riferimento a valori medi, variabili in funzione della fisiologica oscillazione stagionale delle caratteristiche della materia prima e, di conseguenza, del prodotto finito
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
Controlli di qualità effettuati	HACCP sull intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del REG CE n 853 del 2004 e successive modifiche, del REG CE 2073 del 2005 e successive modifiche e del REG CE 1881 del 2006 e successive modifiche
Ogm	Assenti
Allergeni	Si: Latte (Lattosio). In conformità con la Direttiva CE 89/2003 e successive modifiche, con il Decreto Legislativo 114/2006 e successive modifiche ed il Regolamento CE 1169/2011
Glutine	Assente
Formulazione lotto	Il lotto viene individuato da una doppia codifica numerica riferita alla data di produzione e alla data di scadenza
PALLETTIZZAZIONE	
Codice d'ordine	104000
Confezione per cartone	2
Pezzi per confezione	5
Cartoni per strati	12
Numero strati	10
Misure cartone cm	9,00 al X 20,20 lg X 40,00 pf
DATA REVISIONE	maggio 2018