
	Specifiche di prodotto	
	Mozzarella BIO 125 GR vasc. 3 kg	
	data di approvazione: 02/05/2023	

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0172
CODICE EAN	8006103102483
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103102480
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	LINEA BIO (MOZZARELLA)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA FRESCO DI FORMA SFERICA IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE*, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO. *DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Consumare entro le 48 ore dall'apertura e conservare nel proprio liquido di governo tra 0°C e +4°C
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	6000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3000 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	SFERICA	PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	24 PEZZI X VASCHETTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	2
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	34 x 28 x 19.5
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	PESO LORDO CARTONE	10 kg
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 75.5
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8
		STRATI PER PALLET	3
		CARTONI PER PALLET	24

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore	riferimento
UMIDITA'	60,00%	ENERGIA	991-239 KJ/100g-KCAL/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g	ex D.P.R. 54/97
SOSTANZA SECCA	40,00%	GRASSO	19 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/TAL QUALE	19,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	12 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,50%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	40,00%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g	WOA (2011); FCD (2009)
		SALE	0,50 g/100g			

ALLERGENI	
NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

CERTIFICAZIONI







CASEIFICIO PUGLIESE F.Lli RADICCI S.p.A
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



Specifiche di prodotto

BOCC.NI MOZZARELLA BIO 30 GR VASCH 1 KG

data di approvazione: 08/02/2024



INFORMAZIONI GENERALI

Table with 2 columns: Field Name (e.g., STABILIMENTO DI PRODUZIONE, CODICE EAN) and Value (e.g., IT 01 111 CE, PFMPU0115, 8006103102315)

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Table with 2 columns: Field Name (e.g., FORMA, COLORE) and Value (e.g., SFERICA, BIANCO LUCIDO)

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Table with 2 columns: Field Name (e.g., PACKAGING, UNITA' PER PACKAGING) and Value (e.g., VASCHETTA TERMOSALDATA, 34 BOCCONCINI PER VASCHETTA ca)

N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.










Table with 3 main sections: CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE, DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI, and CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

ALLERGENI

Table with 2 columns: NOME (e.g., cereali contenenti glutine) and SI/NO

CERTIFICAZIONI

Logos for BRCS Food Safety CERTIFICATED, IFS Food, and the European Union flag

	Specifiche di prodotto					
	STRACCHINO BIOLOGICO 1 KG ca					
	data di approvazione: 16/03/2023					
INFORMAZIONI GENERALI						
STABILIMENTO DI PRODUZIONE						
CODICE ARTICOLO INTERNO	PMSC00086					
CODICE EAN	2886965					
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	98015239002522					
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE - REPARTO BANCO TAGLIO					
CATEGORIA PRODOTTO	LINEA BIO (Stracchino)					
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA MOLLE					
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE, BIOLOGICO					
INGREDIENTI	LATTE* , CREMA DI LATTE* , FERMENTI LATTICI, SALE E CAGLIO. *Da agricoltura biologica					
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA					
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE					
SCADENZA	21 GIORNI					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C					
ETICHETTATURA MABIENTALE	VASCHETTA PET 1 PLASTICA; INCARTO INTERNO C/PAP 81 CARTA; FLOW PACK 7 PLASTICA					
PESO NETTO	ca 1000 g 					
CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA				
FORMA	RETTANGOLARE	PACKAGING	FLOW PACK CON VASCHETTA ANTIPALPEGGIO IN ATMOSFERA MODIFICATA			
COLORE	BIANCO	UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA			
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	2			
ASPETTO INTERNO	OMPATTO, CON OCCHIATURA FINE O INESISTENTE	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	26,5 x 21,5 x 8,5			
CONSISTENZA	MORBIDA	PESO LORDO CARTONE	2,2 kg			
GUSTO	DOLCE, TIPICO DI LATTE	MISURA PALLET	80 x 120 x 58			
AROMA	GRADEVOLE	CARTONI PER STRATO	14			
		STRATI PER PALLET	5			
		CARTONI PER PALLET	70			
N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.						
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
parametri	valore	parametri	valore	riferimento		
UMIDITA'	60,00%	ENERGIA	1202/290 kJ/kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g	ex D.P.R. 54/97
SOSTANZA SECCA	40,00%	GRASSO	25 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/SOSTANZA SECCA	62,50%	CARBOIDRATI	2,3 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/TAL QUALE	14,00%	DI CUI ZUCCHERI	1,6 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	35,00%	PROTEINE	14 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g	WQA (2011); FCD (2009)
		SALE	0,71 g/100g			
ALLERGENI		CERTIFICAZIONI				
NOME	SI/NO	    				
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO					
crostacei e prodotti derivanti	NO					
uova e prodotti a base di uova	NO					
pesce e prodotti a base di pesce	NO					
arachidi e prodotti derivanti	NO					
soia e prodotti a base di soia	NO					
latte e prodotti a base di latte	SI					
frutta e guscio derivanti	NO					
sedano e prodotti a base di sedano	NO					
senape e prodotti a base di senape	NO					
semi e prodotti derivanti	NO					
lupini e prodotti derivanti	NO					
molluschi e prodotti derivanti	NO					
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO					
CASEIFICIO PUGLIESE F.lli RADICCI S.p.A Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com						