
	Specifiche di prodotto	
	MOZZARELLA FIOR DI LATTE 200 GR	
	data di approvazione: 08/10/2024	

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0362
CODICE EAN	8006103111492
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111499
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	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, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 giorni
LOTTO	L AAGGG AA = anno in corso; GGG = giorno progressivo calendario giuliano
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	BUSTA 7 PLASTICA; CLIP ALU 41 ALLUMINIO
PESO NETTO	340 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	200 g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	SFERICA	PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER BUSTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	8
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	40 x 29.5 x 12.5
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	PESO LORDO CARTONE	3,2 kg
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 115
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8
		STRATI PER PALLET	8
		CARTONI PER PALLET	64

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
UMIDITA'	62,00%	ENERGIA	939/226 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,00%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	18,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,37%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
PROTEINE /TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,11%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,68 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 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

CERTIFICAZIONI









Specifiche di prodotto

Treccina Mozzarella gr.200 vasch. T/A

data di approvazione: 28/11/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01111 UE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0367
CODICE EAN	8006103111539
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111536
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	MOZZARELLA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, INTRECCIATO A MANO, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PPS PLASTICA; FILM TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	400 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	200 g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	INTRECCIATA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA
MISURE PACKAGING (LxWxH) cm	14,5 x 10,5 x 8,5
UNITA' PER CARTONE	4
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	29,7 x 21,7 x 9,4
PESO LORDO CARTONE	1,8 kg
MISURA PALLET	120 x 80 x 120
CARTONI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	11
CARTONI PER PALLET	132

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
UMIDITA'	60,00%	ENERGIA	894 kJ/215 kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	40,00%	GRASSO	16g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	40,00%	CARBOIDRATI	1,1g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE /TAL QUALE	17,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,1g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,52%	PROTEINE	17g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,50g		

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 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

CERTIFICAZIONI



	Specifiche di prodotto	
	Nodini Mozzarella gr.60 vasch. Pz 3 T/A	
	data di approvazione: 09/12/2024	

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0368
CODICE EAN	8006103111546
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111543
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	MOZZARELLA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, ANNODATO E CONFEZIONATO IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PPS PLASTICA; FILM TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	340g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	180g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	ANNODATA	PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	3 PEZZI PER VASCHETTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	MISURE PACKAGING (LxWxH) cm	14,5 x 10,5 x 8,5
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	UNITA' PER CARTONE	4
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	29,7 x 21,7 x 9,4
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	PESO LORDO CARTONE	1,6 kg
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	MISURA PALLET	120 x 80 x 120
		CARTONI PER STRATO	12
		STRATI PER PALLET	11
		CARTONI PER PALLET	132

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
UMIDITA'	62,00%	ENERGIA	894 kJ/215 Kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁶ ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,00%	GRASSO	16g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	42,11%	CARBOIDRATI	1,1g	SALMONELLA SPP	Assente in 25g
PROTEINE /TAL QUALE	17,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,1g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	44,74%	PROTEINE	17g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,50g		

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.III 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

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 100 GR

data di approvazione: 27/11/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 UE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0371
CODICE EAN	8006103111591
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111598
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO LIBERO SERVIZIO
CATEGORIA PRODOTTO	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, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	25 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	200g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	100g

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	6
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	29,7x23,9x8,2
PESO LORDO CARTONE	1,5 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 113
CARTONI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	11
CARTONI PER PALLET	132

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	62,00%
SOSTANZA SECCA	38,00%
GRASSO/TAL QUALE	18,00%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,37%
PROTEINE /TAL QUALE	17,00%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	44,74%

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	989/238 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13 g/100g
CARBOIDRATI	1,0 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	17 g/100g
SALE	0,50 g/100g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore
COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g



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 derivanti	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.casadiradici.com info@casadiradici.com

	Specifiche di prodotto	
	MOZZARELLA FIOR DI LATTE NODINI 250 GR	
	data di approvazione: 15/10/2024	

INFORMAZIONI GENERALI	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1117
CODICE EAN	8006103100342
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100349
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	MOZZARELLA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, ANNODATO E CONFEZIONATO IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	BUSTA 7 PLASTICA; CLIP ALU 41 ALLUMINIO
PESO NETTO	500 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	250 g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	ANNODATA	PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	3 PEZZI PER BUSTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	8
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	40 x 29.5 x 12.5
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	PESO LORDO CARTONE	5.2 kg
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 115
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8
		STRATI PER PALLET	8
		CARTONI PER PALLET	64

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
UMIDITA'	62,00%	ENERGIA	894/215 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,00%	GRASSO	16 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	42,11%	CARBOIDRATI	1,1 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	17,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,1 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	44,74%	PROTEINE	17 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		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.casaradikki.com info@casaradikki.com



Specifiche di prodotto

MOZZARELLA FIOR DI LATTE BOCCONCINI GR 50 x 5

data di approvazione: 08/11/2024



INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1118
CODICE EAN	8006103100366
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100363
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	MOZZARELLA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	BUSTA 7 PLASTICA; CLIP ALU 41 ALLUMINIO
PESO NETTO	500 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	250 g e

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	5 PEZZI PER BUSTA
UNITA' PER CARTONE	8
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	40 x 29,5 x 12,5
PESO LORDO CARTONE	5 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 115
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	8
CARTONI PER PALLET	64

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	60,50%
SOSTANZA SECCA	39,50%
GRASSO/TAL QUALE	18,00%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	45,67%
PROTEINE/TAL QUALE	17,00%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	43,03%

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	989/238 KJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	13 g/100g
CARBOIDRATI	1,0 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	17 g/100g
SALE	0,50 g/100g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore
COLIFORMI TOTALI	<10 ⁶ ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g

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.casaradicii.com info@casaradicii.com

	Specifiche di prodotto	
	MOZZARELLA FIOR DI LATTE GRAN LUNA 300 GR	
	data di approvazione: 15/10/2024	

INFORMAZIONI GENERALI	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1121
CODICE EAN	8006103100359
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100356
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	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, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	BUSTA 7 PLASTICA; CLIP ALU 41 ALLUMINIO
PESO NETTO	600 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	300 g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	SFERICA	PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER BUSTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	8
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	40 x 29,5 x 12,5
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	PESO LORDO CARTONE	5,4 kg
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 115
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8
		STRATI PER PALLET	8
		CARTONI PER PALLET	64

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
UMIDITA'	62,00%	ENERGIA	939/226 KJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,00%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	18,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,37%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
PROTEINE /TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,11%	PROTEINE	16g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,80 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.casaradicii.com info@casaradicii.com

Specifiche di prodotto					
MOZZARELLA FIOR DI LATTE BOMBA 400 GR					
data di approvazione: 08/11/2024					
INFORMAZIONI GENERALI					
STABILIMENTO DI PRODUZIONE					
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1126				
CODICE EAN	8006103100434				
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100431				
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY				
CATEGORIA PRODOTTO	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				
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA				
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE				
SCADENZA	20 GIORNI				
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.				
ETICHETTURA AMBIENTALE	BUSTA 7 PLASTICA; CLIP ALU 41 ALLUMINIO				
PESO NETTO	700 g				
PESO NETTO SGOCCIOLATO	400 g 				
CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA			
FORMA	SFERICA	PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA		
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER BUSTA		
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	8		
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	40 x 29,5 x 12,5		
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA	PESO LORDO CARTONE	6 kg		
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 115		
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8		
		STRATI PER PALLET	8		
		CARTONI PER PALLET	64		
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
UMIDITA'	65,00%	ENERGIA	939/226 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	35,00%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	18,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	51,43%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	45,71%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	0,68 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 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				
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					