



## Specifiche di prodotto

## Trecina 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 <sup>6</sup> ufc/g
SOSTANZA SECCA	40,00%	GRASSO	16g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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

