Specifiche di prodotto

MOZZARELLA FIOR DI LATTE STUZZICHINE 150 GR

data di approvazione: 20/06/2025

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 UE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0325
CODICE EAN	8006103111249
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103111246
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**, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
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.
ETICHETTA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	340 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	150 g

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	15 PEZZI PER VASCHETTA
MISURE PACKAGING (L xWxH)	11 x 9,5 x 8
UNITA' PER CARTONE	6
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	29 x 23 x 12
PESO LORDO CARTONE	2,5 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 137
CARTONI PER STRATO	12
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	120

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	62,50%
SOSTANZA SECCA	37,50%
GRASSO/TAL QUALE	18,00%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	48,00%
PROTEINE/TAL QUALE	17,00%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	45,33%

DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	952/229 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	12 g/100g
CARBOIDRATI	0,8 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	17 g/100g
SALE	0,45 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 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

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

CSQA FILIERA CERTIFICATA ISO 22005 – CERT. n° 6938I

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