

	Specifiche di prodotto	
	TRE FRESCHISSIMI IN FRIGOBX 480 GR	
	data di approvazione: 20/06/2023	

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	011111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PX0PU6116
CODICE EAN	8006103102551
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103102558
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO LIBERO SERVIZIO
CATEGORIA PRODOTTO	ALTRI
DENOMINAZIONE DI VENDITA Mozzarella	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DENOMINAZIONE DI VENDITA Primo sale	FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE
DENOMINAZIONE DI VENDITA Stracchino	FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE
INGREDIENTI Mozzarella	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE E CAGLIO
INGREDIENTI Primo sale	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE E CAGLIO
INGREDIENTI Stracchino	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE E CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
SCADENZA	21 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
CONFEZIONAMENTO PRIMO SALE e STRACCHINO	Confezionati in atmosfera modificata
ETICHETTATURA AMBIENTALE MOZZARELLA	VASCHETTA PP 5 PLASTICA - FILM 7 PLASTICA
ETICHETTATURA AMBIENTALE PRIMO SALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA - FILM 5 PLASTICA
ETICHETTATURA AMBIENTALE STRACCHINO	VASCHETTA PET 1 - FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	480 g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	Mozzarella: SFERICA Primo sale: TONDA Stracchino: RETTANGOLARE
COLORE	Mozzarella: BIANCO LUCIDA Primo Sale: BIANCO Stracchino: BIANCO
ASPETTO ESTERNO	Mozzarella: UNIFORME Primo sale: UNIFORME Stracchino: UNIFORME
ASPETTO INTERNO	Mozzarella: COMPATTO Primo sale: COMPATTO Stracchino: MORBIDA
CONSISTENZA	Mozzarella: MORBIDA ED ELASTICA Primo Sale: MORBIDA Stracchino: MORBIDA
GUSTO	Mozzarella: DOLCE, DI LATTE FRESCO Primo Sale: DOLCE, TIPICO DI LATTE Stracchino: DOLCE, TIPICO DEL LATTE
AROMA	Mozzarella: DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO Primo Sale: GRADEVOLE Stracchino: GRADEVOLE

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA (Mozzarella) + VASCHETTA TERMOSALDATA IN ATMOSFERA MODIFICATA (Primo sale) + FLOW PACK IN ATMOSFERA MODIFICATA (Stracchino) IN CONTENITORE PLASTICA
UNITA' PER PACKAGING	3 PRODOTTI PER FRIGOBX (Mozzarella + Primo sale + Stracchino)
UNITA' PER CARTONE	6
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	34 x 27 x 27
PESO LORDO CARTONE	6 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 98
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	4
CARTONI PER PALLET	32

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)				
parametri	valore			parametri	valore			
	mozzarella	primo sale	stracchino		mozzarella	primo sale	stracchino	
UMIDITA'	63,96%	54,00%	61,70%	ENERGIA	939-226	1007-243	1208-292	kJ/100g-kcal/100g
SOSTANZA SECCA	36,04%	46,00%	38,30%	GRASSI	18	19	26	g/100g
GRASSO/TAL QUALE	17,90%	21,60%	22,70%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11	13	18	g/100g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	49,67%	46,95%	59,27%	CARBOIDRATI	0,7	2,9	2,0	g/100g
PROTEINE/TAL QUALE	15,60%	15,20%	13,40%	DI CUI ZUCCHERI	0,2	2,5	1,7	g/100g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	43,29%	33,04%	34,99%	PROTEINE	16	15	14	g/100g
				SALE	0,68	0,85	0,68	g/100g
				CALCIO		510 = 64% *NRV		mg/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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore	riferimento
COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g	ex D.P.R. 54/97
ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g	Reg. CE 1441/07
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ⁴ ufc/g	Reg. CE 1441/07
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
MUFFE E LIEVITI	<10 ³ ufc/g	WQA (2011); FCO (2009)

CERTIFICAZIONI





