
	Specifiche di prodotto	
	<b>MOZZARELLA FIOR DI LATTE 200 GR</b>	
	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 <sup>4</sup> ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,00%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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