



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**Mozzarella cubettina in busta da 2 kg**  
 INCARTO NEUTRO

**GENERALITÀ**

Denominazione Prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a cubetti	Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
Ingredienti	Presentazione del prodotto
<b>Latte</b> , sale, caglio e fermenti lattici. Origine del latte e trasformazione in paesi UE. <b>Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte.</b>	Taglio in formato cubetto, dimensioni 8x8x6±1 mm. Confezionato in busta da 2 Kg $\text{e}$ in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	<b>IMBALLO PRIMARIO:</b> Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. <b>IMBALLO SECONDARIO:</b> Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg $\text{e}$ .

**DATI ANALITICI**

Catteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Catteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
Umidità:		55% $\pm$ 4	<b>Tipo germe:</b>	<b>u.m.</b>	<b>Lim A</b>	<b>Lim B</b>
Sostanza secca:		45% $\pm$ 4	Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Grasso/ ss:		46% $\pm$ 4	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Grasso/ tq:		22% $\pm$ 4	Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	<b>LEGENDA:</b>			
Grassi	gr.	22	<b>A = al confezionamento</b>			
di cui:			<b>B = durante il periodo di conservabilità</b>			
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	<b>Temperatura di trasporto (°C)</b>		<b>Temperatura di conservazione (°C)</b>	
Carboidrati	gr.	55	da +2°C a +10°C		da 0°C a +4°C	
di cui:			<b>Dati identificativi prodotto</b>			
- zuccheri	gr.	55	<b>Marchio di identificazione:</b>		IT F5 Z70 CE	
Proteine	gr.	55	<b>Codice prodotto:</b>		MNECB8	
Sale	gr.	55	<b>Codice EAN:</b>		8055519550296	
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		40				

Prodotto e confezionato da: Latticini Parma S.r.l. - Cortemaggiore (PC) - Viale G. Rossetti n. 10, 29016.

**PACKAGING**

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet	Etichetta prodotto	H pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 330 mm (A) X 345 mm (B) 	1 cartone = 4 buste da 2 kg 	MIN: 5 strati MAX: 8 strati 	<b>MOZZARELLA CUBETTINA</b> Ingredienti: <b>LATTE</b> , sale, caglio, fermenti lattici ORIGINE DEL LATTE E TRASFORMAZIONE IN PAESI UE. Conservare in frigo da 0° a +4°C. Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo. Confezionamento in atmosfera protettiva. Prodotto e confezionato da: <b>Latticini Parma S.r.l.</b> Viale G. Rossetti 10 - 29016 Cortemaggiore (PC) www.latticiniparma.it 	H MIN: 139 cm  H MAX= 212 cm 	NO 
Imballo secondario: scatola	N° cartoni per strato	N° cartoni per pallet			
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (I) X 24,5 cm (H) 	8 cartoni 	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni 			