



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

## Mozzarella Cubettina in vaschetta da 2,5 Kg

### INCARTO NEUTRO

#### GENERALITÀ

Denominazione Prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a cubetti.	Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte tramite tecniche tradizionali 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> Vaschetta preformata in polipropilene per alimenti sigillata con film neutro pelabile 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 vaschette da 2,5 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.	1,77	da 0°C a +4°C		da 0°C a +4°C	
di cui:			<b>Dati identificativi prodotto</b>			
- zuccheri	gr.	0,35	<b>Marchio di identificazione:</b>		IT F5 Z70 CE	
Proteine	gr.	24	<b>Codice prodotto:</b>		MNEC25	
Sale	gr.	1,5	<b>Codice EAN:</b>		8055519550166	
<b>Scadenza del prodotto</b> (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: 320 mm(A) X 260 mm(C) X 100 mm(B)	1 cartone = 4 vaschette da 2,5 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.latticiniiparma.it	H MIN: 148 cm	NO
				H MAX= 192 cm	
Imballo secondario: scatola	N° cartoni per strato	N° cartoni per pallet	<b>2500 g e</b> Valori nutrizionali medi per 100 g: Energia: 301 Kcal-1252 kJ; Grassi: 22 g; di cui acidi grassi saturi: 16,6 g; Carboidrati: 1,8 g; di cui zuccheri: <0,5 g; Proteine: 24 g; sale: 1,5 g.		
Dimensioni cartone: 54 cm (L) X 33,5 cm (l) X 22 cm (H)	4 cartoni	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni			