



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Mozzarella Julienne in busta da 2 Kg
 INCARTO NEUTRO

GENERALITÀ

Denominazione Prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a julienne.	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
Latte , sale, caglio e fermenti lattici. Origine del latte e trasformazione in paesi UE. Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte.	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4 mm ±1. Confezionato in busta da 2 Kg 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	IMBALLO PRIMARIO: Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO: Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e .

DATI ANALITICI

Catteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Catteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
Umidità:		55% ±4	Tipo germe:	u.m.	Lim A	Lim B
Sostanza secca:		45% ±4				
Grasso/ ss:		46% ±4				
Grasso/ tq:		22% ±4				
Valori nutrizionali medi per 100 g			Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Grassi	gr.	22	Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
di cui:			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	LEGENDA:	A = al confezionamento		
Carboidrati	gr.	1,77	Temperatura di trasporto (°C)	Temperatura di conservazione (°C)		
di cui:			da 0°C a +4°C	da 0°C a +4°C		
- zuccheri	gr.	0,35	Dati identificativi prodotto			
Proteine	gr.	24	Marchio di identificazione:	IT F5 Z70 CE		
Sale	gr.	1,5	Codice prodotto:	MNEJB8		
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		40	Codice EAN:	8055519550036		

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	MOZZARELLA JULIENNE Ingredienti: LATTE , 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: Latticini Parma S.r.l. Viale G. Rossetti 10 - 29016 Cortemaggiore (PC) www.latticiniparma.it 2000 g e 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.	H MIN: 139 cm	NO
				H MAX= 212 cm	
Imballo secondario: scatola	N° cartoni per strato	N° cartoni per pallet			
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H)	8 cartoni	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni			