



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Mozzarella Julienne in vaschetta da 2,5 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 a striscia formato julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4±1 mm. Confezionato in busta da 2,5 Kg € 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: Vaschetta preformata in polipropilene per alimenti sigillata con film neutro ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO: Scatola in cartone contenente 4 vaschette da 2,5 Kg €.

DATI ANALITICI

Catteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Catteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
Umidità:		55% ±2	Tipo germe:	u.m.	Lim A	Lim B
Sostanza secca:		45% ±2	Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Grasso/ ss:		46% ±3	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Grasso/ tq:		22% ±3	Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	LEGENDA:			
Grassi	gr.	22	A = al confezionamento			
di cui:			B = durante il periodo di conservabilità			
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
Carboidrati	gr.	1,77	- 18°C		- 18°C	
di cui:			Dati identificativi prodotto			
- zuccheri	gr.	0,35	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
Proteine	gr.	24	Codice prodotto:		MNEJ25	
Sale	gr.	1,5	Codice EAN:		8055519550012	
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: vaschetta	Unità di vendita	N° strati per pallet	Etichetta prodotto	H pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni vaschetta: 320 mm (A) X 260 mm (C) X 100 mm (B)	1 cartone = 4 vaschette da 2,5 kg	MIN: 6 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	H MIN: 148 cm	NO
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet		H MAX= 192 cm	
Dimensioni cartone: 54 cm (L) X 33,5 cm (I) X 22 cm (H)	4 cartoni	MIN: 24 cartoni MAX: 32 cartoni	2500 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.		