



## Specifiche di prodotto

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO 200 GR**

data di approvazione: 29/10/2020



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0139
CODICE EAN	8006103102445
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103102442
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO TAKE AWAY
CATEGORIA PRODOTTO	LINEA SENZA LATTOSIO (MOZZARELLA)
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA SENZA LATTOSIO
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
SCADENZA	18 GIORNI
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.
PESO NETTO	200 g
PESO LORDO	400 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	BUSTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER BUSTA
UNITA' PER CARTONE	8
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	39.2 x 29.5 x 12.5
PESO LORDO CARTONE	4.6 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 115
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

parametri	valore
UMIDITA'	65,32%
SOSTANZA SECCA	34,68%
GRASSO/TAL QUALE	17,00%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	49,02%
PROTEINE/TAL QUALE	16,10%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	46,42%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	915/220 KJ/100g-kcal/100g
GRASSO	17 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	9,0 g/100g
CARBOIDRATI	0,7 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	16 g/100g
SALE	0,60 g/100g
LATTOSIO	<0,01 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore
COLIFORMI TOTALI	≤1000 Ufg/g
ESCHERICHIA COLI	≤100 Ufg/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	≤100 Ufg/g
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
MUFFE E LIEVITI	≤1000 Ufc/g

## 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 derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI



CERTIFICAZIONE ISO 22005