

**SPECIFICA PRODOTTO****STP_50200**Rev. 08
16.12.2019

DENOMINAZIONE:	Mozzarella macinata vaschetta 3 kg		
CODICE:	50200		
GTIN UNITÀ:	4012642000078	GTIN IMBALLO:	14012642000075



TIPOLOGIA:	Formaggio fresco a pasta filata		
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Mozzarella macinata consistente al taglio.		
USO PREVISTO:	Ristorazione, C&C, vendita all'ingrosso, industria trasformatrice.		
CONFEZIONE:	Unità: la confezione è composta da una vaschetta (polietilene e nylon) ed una pellicola superiore, saldate in atmosfera protettiva.		
	Imballo:	Cartone	
INGREDIENTI:	Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici.		
DESCRIZIONE DELLA FORMA:	Taglio rettangolare e con dimensioni di ca. 0,4 x 0,4 x 1,3 cm		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	20 giorni dalla data di produzione		
TEMPERATURA DI TRASPORTO E CONSERVAZIONE:	+4 °C - +7 °C		

DATI LOGISTICI:				
Peso netto / unità :	g	3000	Contenuto / unità :	-
Unità / cartone:	2		Dimensioni / cartone:	cm 32,6 x 26,9 x 19,0 (lungh. x largh. x altezza)
Peso lordo / cartone:	kg	6,435	Cartoni / strato :	10
Strati / paletta:	9		Altezza / paletta:	cm 186 paletta inclusa
Peso netto / paletta:	kg	540	Peso lordo / paletta:	kg 604,15 paletta inclusa

DESCRIZIONE	AUTORE	CONTROLLO	APPROVAZIONE
Data di conservazione regolata	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità

**SPECIFICA PRODOTTO****STP_50200**Rev. 08
16.12.2019

VALORI NUTRIZIONALI:	medi /100 g:			
Valore energetico:	1304	kJ	314	kcal
Grassi:	24,0	g		
<i>dei quali acidi grassi saturi</i>	17,2	g		
Carboidrati:	1,8	g		
<i>dei quali zuccheri</i>	1,6	g		
Proteine:	23,0	g		
Sale	0,5	g		

PROPRIETÀ SENSORIALI:	
Odore:	Ineccepibile, fresco, delicatamente acidulo, tipico, privo di odori estranei.
Sapore:	Sapore neutro, fresco, delicatamente acidulo, tipico, leggermente salato, privo di sapori estranei.
Apparenza/ consistenza/ testura:	Pasta filata tagliata in piccoli pezzi romboidali con una superficie leggermente gialla, liscia, omogenea, solida, leggermente fibrosa, di consistenza tenero-elastica; al palato tenera, leggermente fibrosa e morbida.

CARATTERISTICHE CHIMICHE: (medi / 100 g)			
Sostanza secca:	48 – 53 %	Grasso s.s.:	mind. 45 %
Contenuto di acqua:	47 – 52 %	Valore pH:	5,10 – 5,40

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:			
Escherichia coli:	< 10 ufc / g	Salmonella spp:	non riscontrabile in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 ufc / g	Listeria monocytogenes:	non riscontrabile in 25 g
RESIDUI/SOSTANZE INQUINANTI:	Metalli pesanti, pesticidi, PCB, solventi, micotossine, diossina, inibitori: in conformità ai requisiti previsti dalla normativa tedesca ed ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili in materia alimentare.		
ALLERGENI:	Il prodotto contiene proteine del latte e lattosio.		
OGM:	Il prodotto non viene realizzato tramite processi di ingegneria genetica e non contiene microorganismi geneticamente modificati né ingredienti da evidenziare secondo quanto previsto dai regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003.		
ASPETTI RELATIVI ALLA NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE:	Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dalla normativa tedesca in materia alimentare e ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili.		
RAPPRESENTAZIONE DEL CODICE LOTTO:	Nr. lotto: L + giorno dell'anno / termine minimo di conservazione: GG.MM.AA		
PRODUTTORE/INDIRIZZO:	Francia Mozzarella GmbH Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		

DESCRIZIONE	AUTORE	CONTROLLO	APPROVAZIONE
Data di conservazione regolata	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità