

 LA MUCCA DI LATTA	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARELLA BIOLOGICA 100G	Sigla documento: STP-1181B
		Revisione: 1
		Data: 12/02/2022
		Pagina 1 di 3
		File: STP_1181B_Mozzarella_Biologica_100g.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	Prodotto caseario da agricoltura Biologica - Mozzarella
Codice articolo:	1181B
Codice EAN:	8032754343678
Ingredienti:	latte*, sale, fermenti lattici, caglio microbico *Ingredienti da agricoltura biologica
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Paese di trasformazione:	ITALIA
Trattamenti tecnologici	Prodotto pastorizzato
Indicazioni in etichetta:	 OPERATORE CONTROLLATO E756 IT-BIO-006 AGRICOLTURA ITALIA

Caratteristiche generali	
Formato (g):	100g penso netto sgocciolato Peso lordo totale: 240g
Confezionamento:	Vaschetta in PP, cluster in cartoncino FSC
Shelf-life:	21 gg dalla data di produzione
Shelf life alla consegna:	18 gg
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Destinazione d'uso:	prodotto indicato a tutte le tipologie di consumatori ad esclusione degli intolleranti/allergici a latte e derivati.

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	bianco latteo
Sapore:	dolce, caratteristico di latte, esente da sapori estranei
Odore:	caratteristico di latte, esente da odori estranei
Consistenza / Struttura:	morbida

Limiti residuali		
Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M ₁ , M ₂)	pg/kg (ppm)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente		Assenti

 LA MUCCA DI LATTA	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARELLA BIOLOGICA 100G	Sigla documento: STP-1181B
		Revisione: 1
		Data: 12/02/2022
		Pagina 2 di 3
		File: STP_1181B_Mozzarella_Biologica_100g.doc

Caratteristiche microbiologiche		
Parametro	Unità di misura	Valore limite alla produzione
Coliformi totali	UFC/g	< 1000
Bacillus cereus	UFC/g	< 100
Escherichia coli s-glucoronidasi positivo	UFC/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 100
Miceti	UFC/g	< 1000
Salmonella spp	UFC/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	Assente

Caratteristiche nutrizionali		
Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	217
	KJ/100 g	901
Grassi	g/100 g	16,5
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	11,8
Carboidrati	g/100 g	1,4
- di cui zuccheri	g/100 g	1,0
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	15,7
Sale	g/100 g	0,6

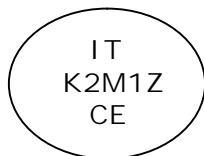
Caratteristiche chimico Fisiche	
pH:	Compreso tra 5.8 e 6.1
Umidità:	60 - 65 %
Sostanza secca	35 - 40
Grassi	14 -18 g/100gr
Grassi sulla sostanza secca	41 g/ ss
Sodio	1960 Mg/Kg

Caratteristiche logistiche	
Imballo:	Cartone
Dimensioni imballo:	13x10x5,5 in cm
Dimesioni Imballo:	29,5x26x13 in cm
N° pezzi:	12
Palletizzazione:	12x10 colli
Dimensione Epal:	800x1200 mm altezza 1350 mm

 LA MUCCA DI LATTA	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARELLA BIOLOGICA 100G	Sigla documento: STP-1181B
		Revisione: 1
		Data: 12/02/2022
		Pagina 3 di 3
		File: STP_1181B_Mozzarella_Biologica_100g.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO



Stabilimento Via Paolo Viganò 22 Caerano di San Marco TV

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP