



Specifiche di prodotto

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE TRECCINA 200 GR**

data di approvazione: 24/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	01 IT 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU3115
CODICE EAN	80434214
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103101605
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO LIBERO SERVIZIO
CATEGORIA PRODOTTO	MOZZARELLA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, INTRECCIATO A MANO, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 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.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	400 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	200 g e

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	INTRECCIATA
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	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	8
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	26.5 x 33.5 x 8.5
PESO LORDO CARTONE	4 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 102
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	80

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	60,30%
SOSTANZA SECCA	39,70%
GRASSO/TAL QUALE	15,80%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	39,80%
PROTEINE/TAL QUALE	17,10%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	43,07%

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

parametri	valore
ENERGIA	894/215 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	16 g/100 gr
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100 g
CARBOIDRATI	1,1 g/100 g
DI CUI ZUCCHERI	0,10 g/100 g
PROTEINE	17 g/100 g
SALE	0,50 g/100 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore	riferimento
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	WOA (2011); FCD (2009)

## 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



CASEIFICIO PUGLIESE F.LII RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com