



LATTICINI MOLISANI TAMBURRO SRL
 C.da Crocella, 2 - 86011 BARANELLO (CB) Tel. 0874/460077-83 - Fax 0874/460760
 http://www.caseificiotamburro.com - www.caseificiotamburro.it
 E-mail: info@caseificiotamburro.com - info@caseificiotamburro.it
 Codice Fiscale 01359790688 - Partita IVA 00895100709
 CAP. SOC. €93.600 I.V. - CCIAA CBM.84749 - REG.SOC. CB 3444



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Mozzarella julienne "taglio Napoli" "La Monella"

forma del prodotto: tagliata a julienne grande
aspetto: privo di crosta di consistenza tenera, di colore bianco latte
struttura e consistenza della pasta: tenera e fibrosa
odore: di latte
sapore: di latte, dolce e leggermente acido
eventuali trattamenti superficiali della crosta: nessuno



Cod. articolo: VI2500JN1MN

Denominazione di vendita: mozzarella a julienne

Sede stabilimento: C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO **Tipo di latte utilizzato :** latte vaccino pastorizzato

Ingredienti in ordine decrescente: LATTE pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Origine del latte: UE **Paese di trasformazione:** Italia

Trattamento del latte: pastorizzazione (minimo 71,7 °C per 15 secondi)

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti, coloranti: NO

Uso di caglio : caglio microbico **Peso per unità di consumo:** 2.5 Kg,

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 21

Lotto: data di scadenza (gg/mm/aa)

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: + 4

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino - lattosio

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

➤Caratteristiche batteriologiche:

target e tolleranze in u.f.c./g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	TARGET	TOLLERANZE
Enterobatteri	M=10 ⁵ m=10 ⁴	n=5 c=2
Escherichia coli	M=10 ³ m=10 ²	n=5 c=2
Stafilococchi aurei	M=10 ² m=10	n=5 c=2
Salmonelle spp/25g	ASSENTE	
Listeria monocytogenes/25g	ASSENTE	

➤Caratteristiche chimico/fisiche e nutrizionali:

valori medi per 100g di prodotto

PARAMETRI CHIMICI	TARGET
valore energetico kcal - kj	275 - 1141
proteine	21g
carboidrati	1g
di cui zuccheri	1g
grasso	21g
di cui saturi	12g
sale	0,50g

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in ATM in vaschette termicamente sigillate da 2,5 Kg

tipo di imballo a contatto con il prodotto: film plastico per alimenti (PET//CPP) + vaschetta (PP)

tipo di pallet: Europallet **peso in Kg (20) e dimensioni (L 119 x l 79 x h 16) in cm**

protezione del pallet : film plastico

Confezione (kg)	Dimensioni confezione (L x l x h)cm	dimensioni collo (L x l x h)cm	pezzi collo	colli strato	strati bancale	colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
2,5	32 x 26 x 9	<u>Cartone</u> 52 x 33 x 19	4	4	7	28	8005149011179	21

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto:

nome del prodotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

n° Bollo CEE: IT 14 5 CE

lista degli ingredienti: SI

tabella nutrizionale: SI

peso: SI

scadenza: SI

temperatura di conservazione: SI

codice EAN: SI



➤Sistemi di Controllo Qualità

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 2073/2005 e s.m.i.

➤Certificazioni aziendali: BRC – IFS

➤Contatto in caso di emergenze

Assicurazione Qualità

dr Mario Irano

Tel: 0874460077-83

qualita@tamburrosrl.it