



**LATTICINI MOLISANI TAMBURRO SRL**  
 C.da Crocella, 2 - 86011 BARANELLO (CB) Tel. 0874460077-83 - Fax 0874460760  
 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**

**Tamburro ciliegina di mozzarella 30g**

*forma del prodotto:* sferoidale  
*struttura e consistenza della pasta:* tenera e fibrosa  
*odore:* di latte  
*sapore:* di latte, dolce e leggermente acido  
*eventuali trattamenti superficiali della crosta:* nessuno  
*aspetto:* privo di crosta con pelle di consistenza tenera, di colore bianco latte



**Cod. prodotto:** VT1000B30TA. **Denominazione di vendita:** mozzarella  
**Sede dello stabilimento:** Latticini Molisani Tamburro srl; C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)  
**Stagionatura:** NO **Uso di caglio :** caglio microbico  
**Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti:** NO  
**Utilizzo organismi geneticamente modificati:** NO  
**Ingredienti in ordine decrescente:** LATTE pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici  
**Origine latte:** UE **Paese di trasformazione:** Italia  
**Tipo di latte utilizzato :** latte vaccino pastorizzato ( min. 71,7 °C per 15 secondi )  
**Peso e dimensioni per unità di consumo:** 0,030Kg  
**Lotto:** data di scadenza (gg/mm/aa)  
**Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento:** 15 giorni  
**Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C:** + 4  
**Informazioni allergeni:** proteine di latte vaccino – lattosio

➤ **Caratteristiche batteriologiche:**  
 target e tolleranze in u.f.c./g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	TARGET	TOLLERANZE
Enterobatteri	M=10 <sup>5</sup> m=10 <sup>4</sup>	n=5 c=2
Escherichia coli	M=10 <sup>3</sup> m=10 <sup>2</sup>	n=5 c=2
Stafilococchi aurei	M=10 <sup>2</sup> 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

VALORI NUTRIZIONALI	valori medi per 100g di prodotto	% GDA* per porzione (100g)
Valore energetico kcal - kj	228 - 947	11
grasso di cui saturi	17 11	24 55
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 0,7	0 1
proteine	18	36
sale (NaCl)	0,50	8

\* **GDA:** quantità giornaliere indicative in termini di energia e nutrienti calcolate per un adulto medio (8400Kj/2000Kcal). Il fabbisogno giornaliero varia in funzione del sesso, età, attività fisica ed altri fattori.

➤ **Confezionamento e packaging**

**tipo di confezionamento:** prodotto confezionato in vaschette termicamente sigillate da 1 Kg  
**tipo di imballo a contatto:** film plastico (PET//CPP; 7 raccolta plastica) + vaschetta (PP; PP5 raccolta plastica)  
**tipo d'imballaggio secondario e dimensioni:** telaio polistirolo (PS 6) / cartone espositore (PAP 20; raccolta carta)  
**tipo di pallet:** Europallet (FOR 50) **peso in Kg ( 20 )** **dimensioni ( L 120 x l 80 x h 14 )** in cm  
**protezione del pallet:** film estensibile (LD PE 04; 7 raccolta plastica)

Confezione (kg)	Confezione (L x l x h)cm	Cartone (collo) (L x l x h)cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
1	26 x 16 x 9	<u>Polistirolo</u> 32 x 26 x 10	2	11	10	110	8005149009619	15
1	26 x 16 x 9	<u>Cartone</u> 39 x 30 x 17	4	8	10	80	8005149009619	15

➤ **Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto**

nome del prodotto: SI peso: SI  
 sede di produzione/confezionamento: SI scadenza / lotto: SI  
 n° Bollo CE: **IT 14 5 CE** Temp. di conservazione: SI  
 lista degli ingredienti: 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](mailto:qualita@tamburrosrl.it)

