

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Stracciatella 250g

Descrizione: specialità casearia ottenuta unendo a mozzarella sfilacciata in fili sottili panna UHT.
forma del prodotto: mozzarella sfilacciata e panna
aspetto: impasto morbido, di colore bianco latte
odore: di latte
sapore: di latte, dolce

Codice prodotto: VT250ST1FN

Denominazione di vendita: preparato lattiero caseario costituito da formaggio a pasta filata e panna

Sede dello stabilimento: Latticini Molisani Tamburro srl; C/da Croce, 2 86011 Baranello (CB)

Uso di caglio : caglio microbico

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

Ingredienti in ordine decrescente: LATTE pastorizzato, panna UHT 30%, sale, caglio, fermenti lattici

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

Tipo di latte utilizzato : latte vaccino pastorizzato (min. 71,7 °C per 15 secondi)

Peso per unità di consumo: 0,250 Kg

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 10 giorni se conservato in confezione integra.

Informazioni per il consumo: consumare il prodotto dopo l'apertura della confezione

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

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

Informazioni allergeni: proteine di latte vaccino – lattosio

➤Caratteristiche batteriologiche:

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 NUTRIZIONALI	valori medi per 100g di prodotto	% GDA* per porzione (100g)
Valore energetico kcal - kj	213 - 886	11
grasso	17	24
di cui saturi	11	55
Carboidrati	0,9	0
di cui zuccheri	0,9	1
proteine	14	28
sale (nacl)	0,60	10

* **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 0,250 (pelabile)

imballo a contatto: film plastico per alimenti (PET//CPP; 7 raccolta plastica) + vaschetta (PP; PP5 raccolta plastica)

imballaggio secondario: 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)	Dimensioni confezione (L x l x h)cm	Dimensioni cartone (collo) (L x l x h)cm	pezzi collo	colli strato	strati bancale	colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
0,250	14 x 11 x 4	9 x 29 x 41	12	8	10	80	8005149005475	10

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto

nome del prodotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

n° Bollo CE: **IT 14 5 CE**

lista degli ingredienti: SI

peso: SI

scadenza / lotto: 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

