

## SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

### Mozzarella in busta 125g

*forma del prodotto:* sferoidale  
*aspetto:* privo di crosta con pelle 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



**Codice prodotto:** BU125B125TA

**Denominazione di vendita:** mozzarella

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

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

**Elenco ingredienti:** 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:** NO **Uso di caglio :** caglio microbico

**Uso di conservanti e coloranti:** NO

**Peso e dimensioni per unità di consumo:** 0,125 Kg, ( L 5.5 x l 4.5 x h 3.0 )

**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 <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	17	24
di cui saturi	11	55
Carboidrati	0,7	0
di cui zuccheri	0,7	1
proteine	18	36
sale (nacl)	0,50	8

#### ➤Confezionamento e packing

**tipo di confezionamento:** prodotto confezionato in bustine termicamente sigillate da 0,125Kg

**n° di pezzi (unità) per collo:** 16 **n° cartoni per strato:** 13 **n° strati per bancale:** 10

**tot. cartoni per bancale:** 130 **altezza bancale c/pedana cm:** 110; **cartone :** Tamburro

**tipo di imballo a contatto con il prodotto:** film plastico per alimenti (OPA/PE bianco; ; 7 raccolta plastica)

**tipo di imballo secondario:** cartone (PAP 20; raccolta carta) **dimensioni:** ( L 30 x l 23 x h 9 ) in cm

**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)

#### ➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto/imballo secondari

nome del prodotto: SI

peso: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

scadenza / lotto: SI

n° Bollo CE: **IT 14/005 CE**

temperatura di conservazione: SI

lista degli ingredienti: SI

codice EAN: 8005149002221

#### ➤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)

