



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

**Tamburro mozzarella
 nodino**

forma del prodotto: nodino di pasta filata
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



Denominazione di vendita: nodini di mozzarella

Sede dello 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: latte di Paesi UE **Paese di trasformazione:** Italia

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

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Uso di caglio : caglio microbico

Peso e dimensioni per unità di consumo: 0,085 Kg, (L 9 x l 5 x h 2) in cm

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 15/21

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	

* **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, 1, 2, 3 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) dimensioni (L 119 x l 79 x h 16)** in cm

protezione del pallet : film

➤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	253 - 1058	13
grasso di cui saturi	19,5 11,4	28 57
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 0,7	0 1
proteine	18,7	37
sale (nacl)	0,3	5

Cod. articolo	Confezione (kg)	Confezione (L x l x h)cm	Cartone (L x l x h)cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
VI250N80TA	0,250	14 x 11 x 5	41 x 29 x 12	16	8	10	80	8005149005017	21
VT1000N80TA	1	26 x 16 x 9	32 x 26 x 10	2	11	10	110	8005149005345	15
VI2000N80TA	2	32 x 26 x 9	32 x 26 x 10	1	11	10	110	8005149007776	15
VI3000N80TA	3	32 x 26 x 9	32 x 26 x 10	1	11	10	110	8005149008889	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 14/005 CE**

temperatura 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 1441/2007 e s.m.i.

➤Certificazioni aziendali: BRC - IFS

Assicurazione Qualità

dott. Mario Irano

qualita@tamburrosrl.it

