



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 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 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

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

