



## SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

### Fior di latte 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

**Cod. Prodotto:** BU125B125TR **Denominazione di vendita:** mozzarella  
**Sede dello stabilimento:** C/da Crocella, 2 86011 Baranello (CB)  
**Stagionatura:** NO **Uso di caglio:** caglio microbico  
**Tipo di latte utilizzato :** latte vaccino pastorizzato  
**Elenco ingredienti:** LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici  
**Trattamento del latte:** pastorizzazione ( minimo 71,7 °C per 15 secondi )  
**Origine del latte:** Italia  
**Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti, coloranti:** NO  
**Peso e dimensioni per unità di consumo:** 0,125 Kg ( L 6 x l 4.5 x h 3.5)  
**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

\* **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 bustine termicamente sigillate da 0,125Kg  
**n° di pezzi (unità) per collo:** 30 **n° cartoni per strato:** 8 **n° strati per bancale:** 10  
**tot. cartoni per bancale:** 80 **altezza bancale c/pedana cm:** 140; **colore 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 39 x l 30 x h 12 ) 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

nome del prodotto: SI **peso:** SI  
 sede di produzione/confezionamento: SI **scadenza / lotto:** SI  
 n° Bollo CE: **IT 14 5 CE** **temperatura di conservazione:** SI  
 lista degli ingredienti: SI **codice EAN:** 8005149006502

#### ➤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)

