



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 500g

forma del prodotto: sferoidale
struttura e consistenza della pasta: tenera e fibrosa
odore: di latte
sapore: di latte, dolce e leggermente acido
eventuali trattamenti superficiali della crosta:
 nessuno
aspetto: privo di crosta con pelle di consistenza tenera, di colore bianco latte



Denominazione di vendita: mozzarella

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

Stagionatura: NO **Uso di caglio :** caglio microbico

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Utilizzo organismi geneticamente modificati: NO

Ingredienti in ordine decrescente: LATTE pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

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

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

Peso per unità di consumo: 0,500Kg

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

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:**

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	253 - 1058	13
grasso di cui saturi	19 11,4	28 57
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 0,7	0 1
proteine	18	37
sale (nacl)	0,50	5

* **GDA:** quantità giornaliere indicative in termini di energia e nutrienti calcolate per un adulto medio (8400Kj/2000Kcal).

➤ **Confezionamento e packaging**

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in vaschette sigillate da 1 e 3 Kg

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

tipo d'imballaggio secondario e dimensioni: telaio polistirolo (PS 6 raccolta plastica)

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)

Cod. articolo	Confezione (kg)	Dimensioni confezione (L x l x h)cm	Dimensioni cartone (L x l x h)cm	pezzi collo	colli strato	strati bancale	colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
VT1000B500PIZZA	1	26 x 16 x 9	32 x 26 x 10	2	11	10	110	-----	15
VI3000B500PIZZA	3	32 x 26 x 9	32 x 26 x 10	1	11	10	110	-----	15

➤ **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 / EAN 128: NO



➤ **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

