



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
julienne**

forma del prodotto: a "julienne"

aspetto: privo di crosta 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: VI2500JU1PROFN

Denominazione di vendita: mozzarella

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

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

Uso di conservanti e coloranti: NO **Utilizzo di radiazioni ionizzanti:** NO

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

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

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

Peso per unità di consumo: 2.5 Kg

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

PARAMETRI CHIMICI	TARGET
valore energetico kcal - kj	293 - 1219
proteine	21,9g
carboidrati	0,87g
di cui zuccheri	0,87g
grasso	22,5g
di cui saturi	13,1g
sale	0,3g

➤Confezionamento e packaging

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in ATM in vaschette termicamente sigillate da 2.5 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) e dimensioni (L 119 xl 79 xh 16) in cm**

protezione del pallet: film plastico

Confezione (kg)	Dimensioni (L x l x h)cm	Collo (L x l x h)cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
2.5	32 x 26 x 9	<u>Polistirolo</u> 32 x 26 x 10	1	11	10	110	8005149006014	21
2.5	32 x 26 x 9	<u>Cartone</u> 52 x 33 x 19	4	4	7	28	8005149006014	21

➤Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto:

nome del prodotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

n° Bollo CE: IT 14/005 CE

lista degli ingredienti: SI

tabella nutrizionale: SI

peso: SI

scadenza: SI

temperatura di conservazione: SI

codice EAN: SI

cod. n° 8005149006014



➤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

qualita@tamburrosrl.it

