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 treccine*

forma del prodotto: a treccia
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

Cod. Prodotto: VT250T125FN **Denominazione di vendita:** treccine di 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
Tipo di latte utilizzato : latte vaccino pastorizzato (min. 71,7 °C per 15 secondi)
Origine del latte: UE **Paese di trasformazione:** Italia
Peso e dimensioni per unità di consumo: 0,125Kg
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

➢**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	19,5 11,4	28 57
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 0,7	0 1
proteine	18,7	37
sale (nacl)	0,3	5

*** 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 xl 79 xh 16) in cm
protezione del pallet : film

Confezione (kg)	Dimensioni confezione (L x l x h)cm	Dimensioni cartone (collo) (L x l x h)cm	pezzi collo	colli strato	strati bancale	colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
0,250	*14 x 11 x 5*	*41 x 290 x 12*	*16*	*8*	*10*	*80*	*8005149004997*	*21*
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
sede di produzione/confezionamento: SI
n° Bollo CE: **IT 14/005 CE**
lista degli ingredienti: SI
peso: SI
scadenza / lotto: SI
temperatura di conservazione: 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