

SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO

Tamburro "provola affumicata"

forma del prodotto: cilindrica
aspetto: privo di crosta con pelle sostenuta giallo fumo
struttura della pasta: tessitura fibrosa, sostenuta
odore: di latte e di affumicato
sapore: di latte, caratteristico
eventuali trattamenti superficiali della crosta:
affumicatura al naturale con trucioli di faggio

Cod. prodotto: BV1PROVAFF

Denominazione di vendita: mozzarella, formaggio fresco a pasta filata

Sede dello stabilimento: C/da Croce, 2 86011 Baranello (CB)

Stagionatura: NO

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

Trattamento del latte: pastorizzazione (minimo 71,7 °C per 15 secondi)

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

Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti e coloranti: NO

Tipo di caglio : caglio microbico

Peso e dimensioni per unità di consumo: circa 1 Kg , (L 18 x Ø 7) in cm

Data di scadenza in giorni dal momento del confezionamento: 30 giorni

Temperatura max di trasporto e di conservazione in °C: + 4

Lotto: data di scadenza (gg/mm/aa)

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	1141 - 275	14
grasso di cui saturi	21 12	30 60
Carboidrati di cui zuccheri	1 1	0 1
proteine	21	42
sale (nacl)	0,50	8

➤ **Confezionamento e packaging**

tipo di confezionamento: prodotto confezionato in busta per alimenti con vuoto

tipo di imballo a contatto: film plastico (PA//PE trasparente – OPA//PE bianco; 7 raccolta plastica)

imballaggio secondario: telaio polistirolo (PS 6) / cartone espositore (PAP 20; raccolta carta)

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)

Confezione (kg)	Confezione (L x l x h)cm	Cartone (collo) (L x l x h)cm	Pezzi collo	Colli strato	Strati bancale	Colli bancale	codice EAN	Shelf life (giorni)
1	18 x 7 x 7	41 x 29 x 9	6	8	10	80	2257765pppppk	30

➤ **Etichettatura e codici di identificazione sul prodotto**

nome del prodotto: SI

scadenza / lotto: SI

sede di produzione/confezionamento: SI

temperatura di conservazione: SI

n° Bollo CE: **IT 14 5 CE**

lista degli ingredienti: SI

➤ **Sistemi di Controllo Qualità**

sistema HACCP in conformità ai regolamenti del pacchetto igiene: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004, REG CE 2073/2005e s.m.i.

➤ **Certificazioni aziendali: BRC – IFS**

➤ **Contatto in caso di emergenze**

Assicurazione Qualità

dr Mario Irano

Tel: 0874460077-83

qualita@tamburrosrl.it

