



**SPF/MOZZ.
100 g Giglio**

Scheda prodotto

Rev. n° 5

MOZZARELLA GIGLIO 100 g

Data 13/04/2021

Denominazione prodotto	Mozzarella
Descrizione Prodotto	Formaggio fresco a pasta filata
Origine del latte	Unione Europea
Formato	Busta in poliacoppiato PA+PE da 100g
Stabilimento di produzione	IT P419Z CE Via Roma 111, Resana (TV)
Durabilità	21 giorni
Temperatura di conservazione	Da 0 °C a + 4 °C
Ingredienti	latte , sale, caglio, fermenti lattici
Parametri chimico - fisici	Grasso % ≥ 16 Grasso %ss ≥ 40 Umidità % 60,0 – 65,0 Residuo secco % p/p 35,0 – 40,0
Parametri microbiologici alla produzione	Conforme al Reg. CE 2073/2005. Stafilococchi coagulasi + < 10 ufc/g E. coli < 10 ufc/g Listeria m. assente/ 25g Salmonella spp. assente/ 25g <i>Pseudomonas spp.</i> < 1000 ufc/g <i>Bacillus cereus</i> presunto < 100 ufc/g Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g Lieviti e muffe < 10 ufc/g
Contaminanti	Conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i
Lista allergeni	Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Reg. CE 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE)

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 1 di 2

Il presente documento è di proprietà di Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.



**SPF/MOZZ.
100 g Giglio**

Scheda prodotto

Rev. n° 5

MOZZARELLA GIGLIO 100 g

Data 13/04/2021

Presenza OGM	Il prodotto è realizzato senza uso di organismi geneticamente modificati ed è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003
Materiali a contatto con gli alimenti	Conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011; DM 21/3/73 e DPR 777/82 e successive modifiche ed integrazioni
Trasporto	A temperatura controllata (0° - +4° C), con automezzi refrigerati idonei al trasporto di sostanze alimentari

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 gr di prodotto	Energia	kJ Kcal	972 234
	Grassi	g	18
	di cui acidi grassi saturi	g	12
	Carboidrati	g	1,0
	di cui zuccheri	g	1,0
Proteine	g	17	
Sale	g	0,60	

Unità di vendita	tipo	larghezza mm	altezza mm	profondità mm	peso lordo
	Busta in poliacoppiato 100 g	135	135	50 (busta seduta)	220 g
Imballaggio	tipo	larghezza mm	altezza mm	profondità mm	peso lordo
	Vassoio espositore da n.12 unità	200	120	300	2,60 kg
Pallettizzazione	imballi per strato		strati per pallet		imballi per pallet
	16		10		160

Emissione: AQ	Approvazione: DV	Pagina 2 di 2
----------------------	-------------------------	---------------

Il presente documento è di proprietà di Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.