



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
MOZZARELLA JULIENNE I.Q.F. IN BUSTA DA 1 KG
INCARTO NEUTRO

Generalità

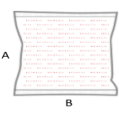
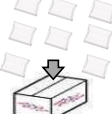






Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella surgelata con metodo I.Q.F. (Individual Quick Freezing) tagliata a julienne	Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
Ingredienti	Presentazione del prodotto
Latte, sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in paesi UE Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4±1 mm. Confezionato in busta da 1 Kg e .
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Utilizzare entro 3 giorni dalla data di scongelamento in confezione sigillata. non ricongelare dopo lo scongelamento. Una volta aperto utilizzare entro 24 h.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO: Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. IMBALLO SECONDARIO: Scatola di cartone contenente 8 buste da 1 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:	55% ±4		Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim B
sostanza secca	45% ±4		Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
grasso/ ss:	46% ±4		Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
grasso/ tq:	22% ±4		Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	LEGENDA: A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	22	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
di cui:			-18°C		-18°C	
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Dati identificativi prodotto			
carboidrati	gr.	1,77	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
di cui:			Codice Prodotto:		MNEJB1QF	
- zuccheri	gr.	0,35				
proteine	gr.	24				
sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto conservato a -18°C (mesi dalla data di produzione)			12			

Prodotto e confezionato da: Latticini Parma S.r.l. - Cortemaggiore (PC) - Viale G. Rossetti n. 10, 29016.

Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet	Etichetta prodotto	h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 270 mm (A) X 340 mm (B) 	1 cartone = 8 buste da 1 Kg 	MIN: 5 strati MAX: 8 strati 	Mozzarella IQF Julienne surgelata IQF Frozen Mozzarella - Shredded Produzione/Production date: ??/??/???? Congelamento/Freezing date: ??/??/???? Scadenza/ Expiry: ??/??/???? Ingredienti/Ingredients: LATTE, sale, caglio, fermenti. MILK, salt, rennet, lactic ferments. Origine del latte e trasformazione in paesi UE Temperatura di conservazione/Keep frozen at: -18°C Prodotto e confezionato da/Produced and packed by: Latticini Parma Srl Viale G. Rossetti 10 29016 Cortemaggiore (PC)  15x48	H MIN: 139 cm  H MAX= 212 cm 	NO  
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet	Utilizzare entro 3 giorni dalla data di scongelamento in confezione sigillata. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Please use within 3 days from defrosting date in the sealed packaging. Do not refreeze after defrosting. Valori nutrizionali medi per 100 g/ Typical nutritional value for 100 g: 1000 g e Valore Energetico/Energy value: 301 Kcal/1252 kJ Grassi/Fat: 22 g; di cui acidi grassi saturi/s of which saturated fatty acids: 16,6 g. Carboidrati/Carbohydrate: 1,77 g; di cui zuccheri/of which sugars: 0,35 g. Proteine/Protein: 24 g. Sale/Salt: 1,5 g.		