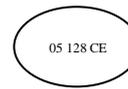


|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>   | Sigla documento: STP-267<br>Revisione: 3<br>Pagina: 1 di 1  |
|  |  |   |
| Data di emissione: 21/07/2014  | Preparata da RAQ  | Verificata ed approvata da DIR  |
| Il documento non viene firmato in quanto inviato elettronicamente                |   |   |

## Mozzarella "SPIGA" 125 g (DE)

Articolo 161

### Caratteristiche tecniche generali

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <u>Produttore :</u>                  | ZOTT GMBH / TREVISANALAT SPA                              |
| <u>Denominazione di vendita:</u>     | Mozzarella – formaggio fresco a pasta filata              |
| <u>Ingredienti:</u>                  | Latte, caglio, sale, correttore di acidità: acido citrico |
| <u>Peso e forma:</u>                 | Sfera dal peso sgocciolato di 125g; peso netto gr 200 e   |
| <u>Condizioni di conservazione :</u> | In cella frigo tra 0° e + 4° C                            |
| <u>Temperatura di trasporto:</u>     | In conformità con quanto espresso in etichetta prodotto   |

### Caratteristiche organolettiche

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <u>Colore:</u>            | bianco paglierino, assenza di colori anomali   |
| <u>Sapore/odore:</u>      | piacevole, da neutrale a leggermente acidulo, con tipica nota latte  |
| <u>Aspetto interno:</u>   | pasta di struttura tipicamente fibrosa più pronunciata all'origine, a sfoglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso.<br>La pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido. |
| <u>Consistenza:</u>       | morbida, leggermente elastica  |
| <u>Aspetto esteriore:</u> | crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera<br>superficie liscia, bianca, lucida, esente da chiazze e striature.   |

### Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche

|                        |        |       |   |         |   |      |                                    |       |             |    |
|------------------------|--------|-------|---|---------|---|------|------------------------------------|-------|-------------|----|
| Escherichia coli       | UFC/g  | n5 c2 | m | 100     | M | 1000 | Umidità:                           | %p/p  | 58,5 : 63,5 |    |
| Stafilococchi aurei    | UFC/g  | n5 c2 | m | 10      | M | 100  | Residuo secco:                     | %p/p  | 36.5 : 41.5 |    |
| Listeria monocytogenes | In 25g |       |   | Assenti |   |      | Grasso sul secco:                  | min   | %p/p        | 45 |
| Salmonella             | In 25g |       |   | Assenti |   |      | Grasso sul totale:                 | g/100 | 20.0 : 23.0 |    |
|                        |        |       |   |         |   |      | Sale (NaCl) sul liquido di governo | %max  | 0.8         |    |

### Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

|                    |          |            |   |
|--------------------|----------|------------|---|
| Valore energetico: | Kcal/ Kj | 247 / 1026 |   |
| Proteine:          | g        | 17.5       |   |
| Carboidrati:       | g        | 1.5        | di cui zuccheri 1.5g                        |
| Grassi:            | g        | 19.0       | di cui saturi 12.4g                         |
| Fibre Alimentari   | g        | 0.0        |   |
| Sodio              | g        | 0.1        | Equivalentente in sale (sodio x 2.54) 0.24g |

### Caratteristiche packaging

|  |                       |                                      |
|--|-----------------------|--------------------------------------|
| Unità consumatore: EAN   | <b>08002732101521</b> | Unità imballo: <b>08002732002675</b> |
| Confezione primaria: Sacchetto tubolare  | Materiale:            | Cartone espositore- peso 210g ± 5%   |
| poliaccoppiato PA+PE - Peso imballo 3,5g ± 10%   |                       | Da 6 pezzi                           |
| Marcatura: Lotto e data di scadenza sul film   |                       | Dim. 245 x 200 x 125h                |
| <b>TMA alla consegna: 24 gg mim</b> ( f.co Parma)  |                       |                                      |
| Unità logistica:   |                       |                                      |
| EPAL 800x1200x1520 - peso c.a 540 kg   |                       |                                      |
| 19 cartoni per strato, 7 strati per pallet, 133 cartoni per paletta, 2400 unità consumatore. |                       |                                      |

### Comunicazione al consumatore

Per assaporarne al meglio le caratteristiche organolettiche, estrarre dal frigo per tempo e riportare a temperatura di consumo in modo naturale; così facendo si esalteranno i profumi ed il sapore del latte.

Il prodotto contiene Lattosio, componente naturale del latte, che per il consumatore allergico può rappresentare pericolo; in etichetta l'ingrediente latte è formalmente esplicitato e costituisce informazione determinante per i soggetti sensibili.

Si assicura il consumatore, che per la produzione dei propri prodotti non si utilizza ingredienti e coadiuvanti tecnologici OGM o derivanti da OGM.