

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Sigla documento: STP-267 Revisione: 3 Pagina: 1 di 1
		<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto;"> DE BY 77721 EG </div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 40px; height: 40px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin: 0 auto; margin-top: 10px;"> 05 128 CE </div>
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 lattea
<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. 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 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 08002732101521 Confezione primaria: Sacchetto tubolare poliacoppiato PA+PE - Peso imballo 3,5g ± 10% Marcatura: Lotto e data di scadenza sul film TMA alla consegna: 24 gg mim (f.co Parma)	Unità imballo: 08002732002675 Cartone espositore- peso 210g ± 5% Da 6 pezzi Dim. 245 x 200 x 125h
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.