

DENOMINAZIONE LEGALE:

FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA

DENOMINAZIONE USUALE:

MOZZARELLA - FIOR DI LATTE

DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

NODINI-TRECCIA-TRECCIONE-NODONE-CILIEGINE

INGREDIENTI	LATTE vaccino crudo/pastorizzato, sale, correttore di acidità E330, caglio																																			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO DA TAVOLA DI PASTA FILATA, PRODOTTO PUGLIESE																																			
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	<u>ASPETTO INTERNO:</u> PASTA COMPATTA E FIBROSA, LEGGERMENTE ACIDULO DI COLORE BIANCO O PAGLIERINO																																			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Stato fisico: solido pH=5.50																																			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Enterobatteriaceae <10.000 UFC/g. E. coli <100UFC/g. S. aureus <100 UFC/g. SALMONELLA spp assente in 25g. Listeria monocytogenes assente in 25 g. allevamenti indenni da Brucellosi e tubercolosi																																			
CARATTERISTICHE CHIMICHE	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valori nutrizionali</th> </tr> <tr> <th>Valori medi</th> <th colspan="2">Per 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia Kj</td> <td>733</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kcal</td> <td>176</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi(g)</td> <td>12.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui saturi (g)</td> <td>9.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati(g)</td> <td>1.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri(g)</td> <td>1.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine (g)</td> <td>14.6</td> <td></td> </tr> <tr> <td>sodio (g)</td> <td>0.4</td> <td></td> </tr> <tr> <td>sale (g)</td> <td>0.95</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Valori nutrizionali			Valori medi	Per 100g		Energia Kj	733		Kcal	176		Grassi(g)	12.5		di cui saturi (g)	9.3		Carboidrati(g)	1.3		di cui zuccheri(g)	1.3		Proteine (g)	14.6		sodio (g)	0.4		sale (g)	0.95	
Valori nutrizionali																																				
Valori medi	Per 100g																																			
Energia Kj	733																																			
Kcal	176																																			
Grassi(g)	12.5																																			
di cui saturi (g)	9.3																																			
Carboidrati(g)	1.3																																			
di cui zuccheri(g)	1.3																																			
Proteine (g)	14.6																																			
sodio (g)	0.4																																			
sale (g)	0.95																																			
PROCESSO PRODUTTIVO	COAGULAZIONE, SGRONDO, MATURAZIONE , FILATURA, RAFFREDDAMENTO, CONFEZIONAMENTO																																			
ALLERGENI	LATTE E LATTOSIO																																			
TEMPERATURA CONSERVAZIONE	IN FRIGO A +4° C																																			
TEMPERATURA DI TRASPORTO	IN FRIGO A +4° C A +8°C																																			
STABILIMENTO DI PRODUZIONE N° RICONOSCIMENTO	IT 16 389 CE																																			
DESTINAZION DEL PRODOTTO	TUTTE LE CATEGORIE ADULTI E BAMBINI, SIA TAL QUALE CHE COTTO, (eccetto intolleranti al lattosio, e allergici alle proteine del latte vaccino)																																			
GIORNI DI VITA TOTALI	15 gg																																			
GIORNI GARANTITI ALLA CONSEGNA	12 gg																																			
DOPO APERTURA CONSUMARE ENTRO	2 gg																																			
IVA	4%																																			
IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta di plastica in PP bianca termosaldata con film di plastica di PP trasparente																																			
TIPO IMBALLO SECONDARIO	Polistirolo																																			
PESO SINGOLO PEZZO	Vasch. da 250 – 500 – 1 kg – 1,5 kg- 2 kg (soggetto a calo peso)																																			
TIPO PALLET	EPAL																																			



SCHEDE TECNICHE				Bio - S.C.A.A. Dott.ssa Giannusa Rosangela
Data edizione		Revisione		
30.05.12	N°01	12/12/2016	N°01	Pagina 2 di 2

Prodotto conforme alle normative vigenti (D.Lgs. 109/92 e succ. agg. Reg.1169/2011/CE, D.Lgs.181/2003, Reg. CEE 853/2004, Dir. CEE 89/2003 *sugli allergeni All.III bis*; D.CEE 13/2000; Reg.CEE 178/2002; Reg. 1441/2007/CEE; D.lgs. 178/2007) e confezionato con materiali idonei al contatto con gli alimenti come da REG (CE) N. 1935/2004. e Reg.2023/2006/CE, Reg. UE 10/2011

L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE

COMPILATORE	NOME E COGNOME Pasquale De Cillis
--------------------	-----------------------------------

FIRMA: De Cillis Pasquale