



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MOZZARELLA FILONE DA KG 1

Óvártej Zrt. H - 9200 Mosonmagyaróvár, Alkotmány utca 15. Hungary

E-mail: info@ovartej.hu



Caratteristiche chimico-fisiche

	Valore obiettivo % (m/m)	Tolleranza % (m/m)
Umidità % t.q.	49	48-50
Grasso % s.s.	47	45-50
Sale (NaCl) %	1	0,8-1,2

Codice EAN: 599 82933 6300 9

Codice prodotto: 500000

Codice doganale: 04061030

Condizioni di conservazione e stoccaggio:

Il prodotto deve essere conservato nel magazzino destinato ai prodotti freschi finiti in appositi contenitori evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti. La temperatura di conservazione non deve essere superiore ai +4 °C. Scadenza del prodotto: 40 giorni.

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione.

Caratteristiche sensoriali:

Aspetto:	Colore bianco tendente al giallo paglierino
Struttura:	A forma cilindrica. Generalmente compatta, può presentare una leggera e rada occhiatura ed è tollerata una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura
Odore, sapore:	Tipico, latte

Ingredienti:

Latte pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici

Valori nutrizionali medi (su 100 g di prodotto)

Energia	1368 kJ / 330 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	23 g
Sale	1 g

Pezatura:

1 kg / sacchi termosaldati in foglio sottovuoto.

I materiali di imballaggio utilizzati rispettano i requisiti delle disposizioni europee compresa la direttiva CE n° 1935/2004 sui materiali e gli oggetti destinati all'uso in contatto con i prodotti alimentari e UE 10/2011 sulle materie plastiche e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Scheda logistica		Misure interne cartone (cm)
Pezzi / cartone	6	27,5 cm x 26,2 cm x 14,0 cm (lunghezza x larghezza x altezza)
Cartoni / strato	12	
Strati / bancale	10	
Cartoni / bancale	120	
Pezzi / bancale	720	
Peso netto bancale	720	
Peso lordo bancale	800	
Tipo bancale	CM 80 x 120	Eur

Caratteristiche microbiologiche

(con riferimento al Reg. CE 2073/2005) e regolamento EUM 4/1998

	m	M
Coliformi	10	10 ²
S.aureus	-	<10/g
Salmonella	-	0/25g
Listeria monocytogenes	-	0/25g
Contenuto di lieviti e muffe	10	10 ²
E.coli	10 ²	10 ³
Sulf.red. clostridium	10	10 ²

Consumo atteso: Il prodotto è idoneo per la vendita a grossisti, rivenditori, settore alberghiero e ristorazione nazionali ed internazionali.

Indicazioni per vegetariani: adatto per diete vegetariane

Allergeni: Contiene latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio.

OGM: Nella produzione vengono utilizzati additivi individuati ai sensi della Direttiva UE 1829/2003 / CE e il 1830/2003 / CE. I nostri prodotti non contengono OGM.

I dati e le caratteristiche contenuti in questo documento sono aggiornati alla data di modifica/distribuzione.