

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Mozzarella per pizza a cubetti
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	27/01/2022

Descrizione del prodotto

Denominazione	Mozzarella per pizza a cubetti 3000 g
Descrizione/denominazione legale	Formaggio a pasta filata di latte vaccino
Ingredienti	LATTE , fermenti lattici, caglio, sale
Composizione degli ingredienti	Latte (99%), fermenti lattici (0,2%), caglio (0,3%), sale (0,5%)
Conservabilità	30 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	Da +2 °C a +4 °C
Modalità d'uso	Pronto al consumo, da consumare entro 48 ore dall'apertura
Stabilimento di produzione	SP472, Località Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE

Caratteristiche del prodotto

Formato e confezionamento	Mozzarella per pizza tagliata a cubetti confezionata in vaschetta in atmosfera modificata		
Forma e dimensioni	Vaschetta di dimensioni 325 x 265 x 95 mm Cubetti con spigolo di circa 4 mm		
Peso e contenuto	Peso lordo:	3120 g	
	Peso netto:	3000 g \ominus	
	Contenuto:	3000 g	
Aspetto della superficie	Liscia, di colore bianco tendente al giallo paglierino		
Aspetto della pasta	Compatta, di colore bianco latte		
Parametri chimico-fisici (valori medi)	Umidità (%):	48,5 \pm 3	Grassi sul peso totale (%): 25,0 \pm 3
	Acidità (pH):	5,25 \pm 0,2	Grassi sul secco (%): > 44
Parametri microbiologici	Escherichia coli:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Stafilococchi coagulasi +:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Listeria monocytogenes:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
	Salmonella spp.:	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005	
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia:	1332 kJ - 321 kcal	
	Grassi:	25 g	
	di cui acidi grassi saturi:	18 g	
	Carboidrati:	1,5 g	
	di cui zuccheri:	1,5 g	
	Proteine:	22 g	
	Sale:	0,7 g	

Dichiarazioni e certificazioni

Origine del latte	Italia
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non si applica alcun processo o metodo di produzione che possa modificare il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità alimentare	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) n. 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) n. 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) n. 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D.lgs. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, etichettatura e logistica

Codifica interna	006 - Mozzarella per pizza a cubetti 3kg	
Codifica unità di vendita (GTIN)	8000774000123	
Unità di misura	nr	
Etichettatura	Conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti e successive modifiche e al D.lgs. 116/2020 relativo all'etichettatura ambientale degli imballaggi	
Lingue in etichetta	Italiano, inglese, tedesco e francese	
Codifica dei materiali di imballaggio	Film superiore:	7
	Vaschetta:	PP 5
Unità imballo	Plateaux di dimensioni 35 x 28 x 12 cm contenente una singola vaschetta Scatola americana di dimensioni 33 x 26 x 15 cm contenente una singola vaschetta	
Unità logistica	Plateaux	12/13 strati da 8 unità di imballo, 100 unità totali
	Scatola americana	10 strati da 8 unità di imballo, 80 unità totali