

SCHEDA TECNICA

MOZZARELLA I MALTAGLIATI VASCH. KG. 2,5
cod. 119211800



VALCOLATTE SPA
via Firenze 16 Valconasso di Pontenure
29010 (PC)
(Tel) +39 0523519043
(Web) www.valcolatte.it

REVISIONE 1.0 DEL 30/01/2024

MARCHIO



CODICE MERCEOLOGICO

04061030

PRODOTTO

MOZZARELLA PIZZERIA

DENOMINAZIONE LEGALE

Formaggio fresco a pasta filata

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

IT 08 697 CE

PESO

Peso Netto: 2,5 kg
Peso netto Sgocciolato: -
Tipo peso: FISSO

TIPO TAGLIO

INGREDIENTI

LATTE vaccino pastorizzato*, sale, caglio microbico, fermenti lattici

*Origine del latte: Italia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto : Taglio a julienne
Struttura : Irregolare, fibrosa e umida
Sapore : Tipico, lattico
Colore : Bianco panna
Odore : Tipico, lattico

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità (t.q.) %: 52 ÷ 59
Grasso (t.q.) %: 20 ÷ 25
Grasso (s.s.) %: 45 ÷ 52
pH : 5,2 ÷ 5,5
Proteine (t.q.) %: 18 ÷ 22
Sale (NaCl) %: 0,20 ÷ 0,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli : < 100 ufc/g
Staphylococcus coag. +: < 10 ufc/g
Bacillus cereus: -
Salmonella spp: Assente in 25 g
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G

Energia : 1297 kJ / 313 kcal
Grassi : 25 g
-- di cui saturi : 18 g
Carboidrati : 0,9 g
-- di cui zuccheri : 0,7 g
Proteine : 21 g
Sale(NaCl) : 0,49 g

SHELF LIFE

DA CONSUMARSI ENTRO : 20 GG

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto. Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti

ALLERGENI (REG. UE. 1169/2011)

	PRESENZA	CROSS-CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	No	No
Uova e prodotti a base di uova.	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	No	No
Soia e prodotti a base di soia.	No	No
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	Sì	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano.	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO2 totale.	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini.	No	No

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Temperatura di trasporto +4°C. Condizioni igieniche del mezzo di trasporto: ottimali. Autorizzazione sanitaria al trasporto. Il prodotto deve essere conservato in magazzini destinati ai prodotti freschi finiti evitando ogni possibile contaminazione crociata con prodotti adiacenti

TRACCIABILITA

In ottemperanza al Reg. CE 178/2002 e s.m.i. Il lotto che identifica il prodotto è indicato sulla confezione e sul DDT, è un codice di 8 cifre formato nel modo seguente: XXXXXXXZ dove YYYYYY= giorno di produzione espresso in progressivo a partire dal 1 gennaio 1970. X e Z sono cifre di controllo generate automaticamente.

HACCP

Si dichiara di aver attuato, secondo il metodo HACCP, il programma d'autocontrollo aziendale e di averlo redatto in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari

IMBALLAGGI

In ottemperanza al Reg. (UE) n° 1935/2004, Reg. (UE) 10/2011, Reg.(UE) 2023/2006, D.M. 21/03/73, D.L. 108 del 25/01/92 e D.M. 270/07, relativamente ai materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

OGM

In ottemperanza al Reg. (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non contiene e non proviene da organismi geneticamente modificati.

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto non è stato sottoposto a nessun trattamento con radiazioni ionizzanti e le materie prime utilizzate in produzione non provengono da zone soggette ad incidenti radiologici

NANO-MATERIALI INGEGNERIZZATI

Il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati

SCHEDA LOGISTICA

EAN Confezione



8026160012037

Peso Unità di Vendita (g)



2500

Peso Collo (kg)



10

Peso Pallet (kg)



350

EAN Collo



48026160009462

Contenuto Collo



4 Unità

Colli per Strato



5

Strati Pallet



7

Contenuto Pallet



35

IMBALLO PRIMARIO

Dimensione Confezione (cm)



32,0 (b) x 26,0 (l) x 10,5 (h)

TIPOLOGIA: vaschetta 1/2 gastro

MATERIALE& PESO (g):
PP 5 - polipropilene : 97,2
OTHER 7 - Tutti gli altri materiali in plastica : 8,36

LINGUE PRESENTI:
Italiano,

IMBALLO SECONDARIO

Dimensione Collo (cm)



53,8 (b) x 33,8 (l) x 23,5 (h)

TIPOLOGIA: cartone

MATERIALE& PESO (g):
PAP 20 - cartone ondulato : 593

PALLET

Dimensione complessiva Bancale (cm)



120,0 (b) x 80 0 (l) x 179,5 (h)

TIPOLOGIA: EPAL FUMIGATO