



Scheda Tecnica di Prodotto: FIORDILATTE SANTA MARIA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Mozzarella Fiordilatte Santa Maria
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE, fermenti lattici, sale.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero da 0° a + 4° C.
SCADENZA	Da consumare entro (vedere sezione FORMATI DISPONIBILI per la <i>shelf life</i> del prodotto)
PESO	Vedere sezione FORMATI DISPONIBILI a pagina 2
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore gradevole e delicato. Assenza sapori estranei. Profumo tipico come di latte fresco, assenza di odori anomali o estranei. Colore bianco, assenza di colorazioni anomale. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta compatta senza crosta.

COMPOSIZIONE CHIMICA	
Umidità	da 51% a 53%
Grasso	da 19% a 23 %
Grasso sul secco	> 44%
pH	da 5,10 a 5,25
Sostanze azotate (n x 6,25)	da 17% a 21%
Ceneri	da 1% a 3%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Energia	1208 kJ / 291 kcal
Grassi	22 g
di cui	13 g
- acidi grassi saturi	
Carboidrati	2,2 g
di cui	1,4 g
- zuccheri	
Proteine	21 g
Sale	0,8 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CONTAMINANTI	
Coliformi totali ISO 4832:2006	< 1000 u.f.c./g
<i>Staphylococcus aureus</i> ISO 6888-2:1999	< 100 u.f.c. /g
Lieviti e Muffe MP 01/054	< 1000 u.f.c./g
<i>Salmonella</i> PCR Real Time	assenza in 25 g
<i>Listeria</i> PCR Real Time	assenza in 25 g
Assenza di altri patogeni e delle loro tossine	

INFORMATIVA ALLERGENI	
	<i>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</i>
	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>
	<i>Uova e prodotti a base di uova</i>
	<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>
	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>
	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>
1	<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>
	<i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>
	<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>
	<i>Senape e prodotti a base di senape</i>
	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>
	<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂</i>
	<i>Lupino e prodotti a base di lupino</i>
	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>

- 1) Contiene;
- 2) Può contenere tracce di...;
- 3) Prodotto in uno stabilimento che utilizza...;

LATTERIA MORTARETTA SRL dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 ed 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati, non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. In conformità al Regolamento CE 178/2002, garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati nonché di tutti i controlli effettuati, ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti. LATTERIA MORTARETTA SRL dichiara inoltre che i prodotti realizzati sono conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. per quanto concerne i Contaminanti. Si dichiara che gli imballaggi e qualsiasi altro materiale che entra a contatto con l'alimento sono conformi a quanto previsto dai Reg. CE 1935/04, 10/2011 e D.Lgs. 29/2017.



Scheda Tecnica di Prodotto: FIORDILATTE SANTA MARIA

FORMATI DISPONIBILI

COD. ART.	CONFEZIONE	IMBALLO	PALLETTIZZAZIONE	SHELF LIFE DA 0°C A 4°C	CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA
10008	Forme classiche da 1 kg	Cassette da 10 pezzi	40 cassette per pallet	16 gg	2 gg in frigorifero da 0°C a 4°C
10001	Forme cilindriche da 1 kg	Cassette o cartoni da 10 pezzi	40 cassette o cartoni per pallet	16 gg	2 gg in frigorifero da 0°C a 4°C
10017	Vaschette termosaldate da 3 kg di prodotto a cubetti in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	28 cartoni per pallet	23 gg	2 gg in frigorifero da 0°C a 4°C
10042	Vaschette termosaldate da 2,5 kg di prodotto a julienne in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	28 cartoni per pallet	23 gg	2 gg in frigorifero da 0°C a 4°C
10180	Vaschette termosaldate da 2,5 kg di prodotto a julienne PLUS in atmosfera modificata	Cartoni da 4 vaschette	28 cartoni per pallet	23 gg	2 gg in frigorifero da 0°C a 4°C