



Mozzarella Fiordilatte Taglio Napoli

Vaschetta da Kg 2,5
Scheda tecnica prodotto

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.	53	52-54
Grasso % s.s.	50	48-52
Sale (NaCl) %	1	0,8-1,2

EAN: 599 82933 6567 6	Codice prodotto: 6567	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: 30 giorni.

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione

Caratteristiche sensoriali:

Aspetto:	Taglio julienne, bianco panna
Struttura:	Taglio julienne grande (tipo Napoli)
Odore, sapore:	Tipico, latte

Ingredienti:

Latte vaccino pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici

Valori nutrizionali medi (su 100 g di prodotto)

Energia	1322 kJ / 318 kcal	
Grassi	24 g	
Di cui acidi grassi saturi	16 g	
Carboidrati	5,4 g	
Di cui zuccheri	0,6 g	
Proteine	20 g	
Sale	1 g	

Pezatura:

2,5 kg /vaschetta termosaldada in atmosfera modificata.

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	4	52,4 x 32,4 x 20,9 (lunghezza x larghezza x altezza)
Cartoni / strato	5	
Strati / bancale	8	peso cartone: 620 g
Cartoni / bancale	40	peso vaschetta: 94 g
Pezzi / bancale	160	peso film superiore: 18 g
Peso netto bancale	400	peso interfalda di 46 g
Peso lordo bancale	430	cartone: 236 g
Tipo bancale	CM 80 x 120 Eur	

Caratteristiche microbiologiche

(con riferimento al Reg. CE 2073/2005)

Coliformi	max. 100/g
S.aureus	0/1 g
Salmonella	0/25g
Listeria monocytogenes	0/25g
Contenuto di lieviti e muffe	max.100/g

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.