



## Scheda Tecnica di Prodotto: BOCCONCINI

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

| COMPOSIZIONE CHIMICA        |                |
|-----------------------------|----------------|
| Umidità                     | 59% ± 1 %      |
| Grasso                      | 22% ± 2 %      |
| 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                    | 1077 kJ / 259 kcal |
| Grassi                     | 20 g               |
| di cui                     | 12 g               |
| - acidi grassi saturi      |                    |
| Carboidrati                | 0 g                |
| di cui                     | 0 g                |
| - zuccheri                 |                    |
| Proteine                   | 20 g               |
| Sale                       | 0,32 g             |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE/CONTAMINANTI    |                 |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| Coliformi totali<br>ISO 4832:2006               | < 1000 u.f.c./g |
| <i>Staphylococcus aureus</i><br>ISO 6888-2:1999 | < 100 u.f.c. /g |
| Lieviti e Muffe<br>MP 01/054                    | < 1000 u.f.c./g |
| <i>Salmonella</i><br>PCR Real Time              | assenza in 25 g |
| <i>Listeria</i><br>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>                                                                             |
| <b>1</b>              | <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 SO<sub>2</sub></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 1831/2003 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: BOCCONCINI

### FORMATI DISPONIBILI

| COD. ART. | CONFEZIONE                                                | IMBALLO                           | PALLETIZZAZIONE                         | SHELF LIFE<br>DA 0°C A 4°C | CONSERVAZIONE<br>DOPO L'APERTURA    |
|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 271       | Vaschette da 2,5 kg (10x250g)<br>con liquido di governo   | Cartoni da 2<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2710      | Vaschette da 2,5 kg (10x250g)                             | Cartoni da 4<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2711      | STRACCETTI da 2,5 kg                                      | Cartoni da 4<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2715      | STRACCETTI da 2,5 kg - PLUS                               | Cartoni da 4<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2712      | Vaschette da 2,5 kg (25x100g)                             | Cartoni da 4<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2713      | Vaschette da 2,5 kg (25x100g)<br>con liquido di governo   | Cartoni da 2<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 2714      | Vaschette da 2,5 kg (20x125g)<br>con liquido di governo   | Cartoni da 2<br>vaschette         | Max 20 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 141       | Busta 125 g in liquido di<br>governo                      | Cassette o cartoni<br>da 32 buste | Max 40 cassette o cartoni<br>per pallet | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 6         | Busta da 500g (4x125g)<br>con liquido di governo          | Cassette da 10<br>buste           | Max 40 cassette per pallet              | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 10035     | Ciliegine in secchielli da 1 Kg<br>con liquido di governo | Cartoni da 4<br>secchielli        | Max 30 cartoni per pallet               | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |
| 10195     | Ciliegine in secchielli da 500g<br>con liquido di governo | Cartoni da 6<br>secchielli        | ---                                     | 21 gg                      | 2 gg in frigorifero da<br>0°C a 4°C |