

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARISELLA CLASSICA JULIENNE IQF 5 KG	Sigla documento: STP-11045
		Revisione: 4
		Data: 11/12/2021
		Pagina 1 di 3
		File: STP-11045 Mozzarisella Classica Julienne IQF 5 kg

Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	preparato alimentare vegetale a base di riso integrale germogliato
Codice articolo:	11045
Codice doganale:	21069098
Ingredienti:	BioSurice* 46% (acqua, riso integrale germogliato* 20,8%, aceto di mele*, sale), acqua, olio di cocco* spremuto a freddo, olio di girasole con infuso di origano*, succo di limone*. Addensanti: agar-agar, gomma arabica, gomma di xanthan, farina di semi di carrube. * ingredienti da agricoltura biologica
Allergeni:	non presenti
Altre indicazioni in etichetta:	PRODOTTO BIOLOGICO  IT BIO 006 -Agricoltura UE/NON UE

Caratteristiche generali	
Formato (g):	5 Kg peso fisso
Descrizione prodotto:	crumble irregolare, diametro medio 1 cm
Confezionamento:	Film plastico termosaldato di colore blu (PP15+PE45)
Shelf-life:	18 mesi dalla data di surgelazione
Shelf-life garantita:	12 mesi
Modalità di conservazione:	conservare a temperatura - 18°C
Modalità d'uso:	Utilizzare direttamente surgelato Per uso professionale

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	bianco o lievemente paglierino
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca omogenea, di consistenza morbida al taglio

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	bianco
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	cubetti congelati di pezzatura variabile

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARISELLA CLASSICA JULIENNE IQF 5 KG	Sigla documento: STP-11045
		Revisione: 4
		Data: 11/12/2021
		Pagina 2 di 3
		File: STP-11045 Mozzarisella Classica Julienne IQF 5 kg

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Informazioni nutrizionali medie per 100 g di prodotto
Energia	KJ/100 g	766
	Kcal/100 g	185
Grassi	g/100 g	16,0
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	14,0
Carboidrati	g/100 g	8,5
- di cui zuccheri	g/100 g	0,0
Fibre	g/100 g	2,2
Proteine	g/100 g	0,7
Sale	g/100 g	1,5

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
<i>Microrganismi mesofili aerobi</i>	UFC/g	< 10 ⁵
<i>Escherichia coli β-glucoronidasi positivo</i>	UFC/g	< 100
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	< 100
<i>Anaerobi solfito riduttori</i>	UFC/g	< 10
<i>Bacillus cereus presunto</i>	UFC/g	< 10 ³
<i>Salmonella spp</i>	/25 g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	/25 g	Assente

Riferimento limiti analitici: PRISA 2012 regione piemonte, allegato B punto13.1

(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

Caratteristiche logistiche

Tipologia pallet:	EPAL 80X120
Imballo primario:	sacco 5 Kg
Imballo secondario:	CartonBox
N° pezzi per Box:	60
Dimensioni pezzo (sacco) in cm:	31x49x7
Dimensione Box in cm:	80x120Xh75 in cm
Peso netto pallet:	300 Kg
Box sovrapponibile, dimensioni totali 80x120xh182, Peso netto 600 Kg	

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO MOZZARISELLA CLASSICA JULIENNE IQF 5 KG	Sigla documento: STP-11045
		Revisione: 4
		Data: 11/12/2021
		Pagina 3 di 3
		File: STP-11045 Mozzarisella Classica Julienne IQF 5 kg

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 ml/l espressi in SO ₂	NO	NO
Lupini	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO
Prodotto nello stabilimento: Via Costanza 14/1 San Vito di Altivole TV	

FRESCOLAT
Responsabile qualità e HACCP