

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Mozzarella per pizza
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	18/10/2021

Descrizione del prodotto

Denominazione	Mozzarella per pizza
Descrizione/denominazione legale	Formaggio a pasta filata di latte vaccino pastorizzato
Ingredienti	LATTE , fermenti lattici, caglio, sale
Composizione degli ingredienti	Latte (99%), fermenti lattici (0,2%), caglio (0,3%), sale (0,5%)
Conservabilità	Confezione in flowpack: 20 giorni dalla data di produzione Confezione sottovuoto: 30 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	Da +2 °C a +4 °C
Modalità d'uso	Prodotto pronto al consumo, da consumare entro 48 ore dall'apertura
Stabilimento di produzione	SP472, Loc. S. Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE

Caratteristiche del prodotto

Formato e confezionamento	Filone di mozzarella per pizza confezionato in flowpack da 1200 o 2000 g Filone di mozzarella per pizza confezionato sottovuoto da 1000 o 2000 g
Forma e dimensioni	Confezione in flowpack da 1200 g: cilindro di diametro 7 e altezza 25 cm Confezione in flowpack da 2000 g: parallelepipedo di dimensioni 30 x 8 x 7,5 cm Confezione sottovuoto da 1000 g: parallelepipedo di dimensioni 15 x 8 x 7,5 cm Confezione sottovuoto da 2000 g: parallelepipedo di dimensioni 30 x 8 x 7,5 cm
Aspetto della superficie	Liscia, di colore bianco tendente al giallo paglierino
Aspetto della pasta	Compatta, di colore bianco latte
Parametri chimico-fisici (valori medi)	Umidità (%): 48,5 ± 3 Grassi sul peso totale (%): 25,0 ± 3 Acidità (pH): 5,25 ± 0,2 Grassi sul secco (%): > 44
Parametri microbiologici	Escherichia coli: Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 Stafilococchi coagulasi +: Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 Listeria monocytogenes: Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005 Salmonella spp.: Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/2005
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia: 1332 kJ - 321 kcal Grassi: 25 g di cui acidi grassi saturi: 18 g Carboidrati: 1,5 g di cui zuccheri: 1,5 g Proteine: 22 g Sale: 0,7 g

Dichiarazioni e certificazioni

Origine del latte	Italia
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non si applica alcun processo o metodo di produzione che possa modificare il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità alimentare	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) n. 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) n. 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) n. 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) n. 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D.lgs. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, etichettatura e logistica

Codifica interna	001 - Mozzarella per pizza
Codifica unità consumatore (GTIN)	Confezione in flowpack da 1200 g: nessuna Confezione in flowpack da 2000 g: nessuna Confezione sottovuoto da 1000 g: 8000774000178 Confezione sottovuoto da 2000 g: 8000774000116
Unità di misura di vendita	kg
Etichettatura	Conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti e successive modifiche e al D.lgs. 116/2020 relativo all'etichettatura ambientale degli imballaggi
Lingue in etichetta	Confezione in flowpack da 1200 g: italiano Confezione in flowpack da 2000 g: italiano Confezione sottovuoto da 1000 g: italiano, inglese, tedesco e francese Confezione sottovuoto da 2000 g: italiano, inglese, tedesco e francese
Codifica dei materiali di imballaggio	Incarto esterno: 7
Unità imballo	Cassetta in plastica di dimensioni 50 x 30 x 14 cm contenente 12/14 kg a seconda della pezzatura Plateaux di dimensioni 35 x 28 x 12 cm contenente 6 kg Scatola americana di dimensioni 33 x 26 x 18 cm contenente 12 kg
Unità logistica	Cassetta in plastica 12 strati da 4 unità imballo (48 unità totali) Plateaux 8 strati da 8 unità imballo (64 unità totali) Scatola americana 6 strati da 8 unità imballo (48 unità totali)