	SCHEDA TECNICA PRODOTTO **MOZZARELLA JULIENNE VASCHETTA DA KG 2.5**

H - 9200 Mosonmagyaróvár, Alkotmány utca 15 - Hungary HU 239 EK

Caratteristiche chimico-fisiche

	Valore obiettivo % ($^m/_m$)	**Tolleranza % ($^m/_m$)**
Umidità % t.q.	49	48-50
Grasso % s.s.	47	45-50
Sale (NaCl) %	1	0,8-1,2

EAN: 599 82933 6330 6	**Codice prodotto**: 801010201	**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: 40 giorni.

Da consumarsi entro la data impressa sulla confezione.

Caratteristiche sensoriali:

Aspetto:	Taglio julienne, bianco panna
Struttura:	Taglio julienne
Odore, sapore:	Tipico, latte

Ingredienti:

Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici. Origine del latte: UE.

Valori nutrizionali medi (su 100 g di prodotto)

Energia	1368 kJ / 330 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	23 g
Sale	1 g

Pezzatura:

2,5 kg / vaschetta termosaldata 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	53 x 33 x 22 (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 cartone:	46 g
Peso lordo bancale		430	peso interfalda bancale:	236 g
Tipo bancale	CM 80x120	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 e 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/pubblicazione