

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
	<b>Mozzarella Julienne taglio variabile I.Q.F. in busta da 2 Kg</b>	
	BRAND: CASTELLANZA	

### Generalità

Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella surgelata con metodo I.Q.F. (Individual Quick Freezing ) tagliata julienne variabile	Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
Ingredienti	Presentazione del prodotto
<b>Latte</b> , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in paesi UE <b>Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte</b>	Taglio in formato Julienne, lunghezza da 1,5 cm a 3 cm, larghezza e spessore 4±1 mm. Confezionato in busta da 2 Kg e .
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Utilizzare entro 3 giorni dalla data di scongelamento in confezione sigillata. non ricongelare dopo lo scongelamento. Una volta aperto utilizzare entro 24 h.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	<b>IMBALLO PRIMARIO</b> : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. <b>IMBALLO SECONDARIO</b> : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

### Dati analitici

Catteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:	55% ±4		<b>Tipo germe</b>	<b>u.m.</b>	<b>Lim A</b>	<b>Lim B</b>
sostanza secca	45% ±4		Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
grasso/ ss:	46% ±4		Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
grasso/ tq:	22% ±4		Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	<b>LEGENDA:</b> <b>A = al confezionamento</b>			
grassi	gr.	22	<b>B = durante il periodo di conservabilità</b>			
di cui:			<b>Temperatura di trasporto (°C)</b>	<b>Temperatura di conservazione (°C)</b>		
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	-18°C	-18°C		
carboidrati	gr.	1,77	<b>Dati identificativi prodotto</b>			
di cui:			Marchio di identificazione: <b>IT F5Z70 CE</b>			
- zuccheri	gr.	0,35	Codice prodotto: <b>MCZJB8IQF</b>			
proteine	gr.	24	Codice EAN imballo primario: <b>8437004689450</b>			
sale	gr.	1,5	Codice EAN imballo secondario: (01)84370046894508(3103)008000(15)YYMDD(10)LOT			
<b>Scadenza del prodotto conservato a -18°C (mesi dalla data di produzione)</b>			<b>Scadenza:</b> 12			

Prodotto e confezionato da: Latticini Parma S.r.l. - Cortemaggiore (PC) - Viale G. Rossetti n. 10, 29016.

### Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet	Etichetta prodotto	h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 370 mm (A) X 345 mm (B) 	1 cartone = 4 buste da 2 Kg 	MAX: 8 strati 	 ESEMPIO (DA DEFINIRE)	H MAX= 210 cm 	NO 
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet			
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H) 	8 cartoni 	MAX: 64 cartoni 			