



Scheda Prodotto  
**Mozzarella senza lattosio**  
Taglio julienne



Revisione n. 4 del 15/09/2021



**DESCRIZIONE:** Mozzarella senza lattosio per usi gastronomici già tagliata a cubetti. Confezionata in atmosfera protettiva.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore bianco, leggermente paglierino in alcune stagioni; gusto leggermente acidulo fresco di latte, profumo dolce lievemente fermentato ed aromatico, consistenza morbida, elastica.

**INGREDIENTI:** Latte, sale, caglio. Senza aggiunta di conservanti.

**ALLERGENI:** Latte e derivati e proteine del latte vaccino.

**OGM:** il prodotto non contiene OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

| Caratteristiche chimico-fisiche medie |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Ph                                    | 5,4 ± 0,2 |
| Umidità                               | 52% ± 2   |
| Grasso min/s.s                        | 44%       |

| Caratteristiche microbiologiche |            |
|---------------------------------|------------|
| Coliformi                       | <100 ufc/g |
| Escherichia coli                | <100 ufc/g |
| Stafilococchi coagulasi +       | <100 ufc/g |
| Salmonella Spp                  | assente    |
| Listeria Spp                    | assente    |

| Valori medi nutrizionali per 100 g                                   |   |
|--|---|
| Valore energetico  | Kcal 275 - Kj 1144                          |
| Grassi<br>Di cui acidi grassi saturi                                 | g 21<br>g 15                                |
| Carboidrati<br>Di cui zuccheri<br>Glucosio<br>Galattosio<br>Lattosio | g 0,9<br>g 0,9<br>g 0,0<br>g 0,9<br>< g 0,1 |
| Proteine   | g 21  |
| Sale   | g 1,0                                       |



Scheda Prodotto  
**Mozzarella senza lattosio**  
Taglio julienne

Revisione n. 4 del 15/09/2021



**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** In frigorifero +1 / +4° C.  
**SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE):** 20 giorni.

**IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA':** Ogni prodotto riporta in etichetta il numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei clienti destinatari degli stessi prodotti. Il sistema di rintracciabilità si aggancia alle modalità di produzione fino ad arrivare alle materie prime e agli imballaggi.

| Caratteristiche logistiche (imballaggio primario) | Julienne                                    |                         |
|---|---|-------------------------|
| Peso  | 2,5 Kg                                      | 1 Kg                    |
| Dimensioni indicative confezione                  | 300 mm x 200 mm x 80 mm                     | 300 mm x 200 mm x 40 mm |
| Imballaggio primario                              | Sacco termoformato con atmosfera protettiva |                         |
| Codice  | 3905  | 4291                    |
| EAN 13  | 8000308000827                               |                         |
| EAN 14  | 08000308000827                              |                         |

| Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario) |   |                     |
|---|---|---------------------|
| Composizione imballo                                | 2 pezzi   |                     |
| Misure scatola                                      | 340 x 260 x h 120 mm  | 340 x 260 x h 85 mm |
| Pallet  | EPAL 800 x 1200 mm  |                     |
| Composizione pallet                                 | 9 scatole per piano per 10 piani  |                     |
| Trasporto   | Automezzo con cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C. |                     |

SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE PER IL CONTROLLO: AZIENDA per i SERVIZI SANITARI del TRENINO U.O. N.2 TRENTO