

 <p>Antica Latteria di Crema Dal 1938</p>	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	
	Mozzarella Julienne in busta da 2 Kg	
	ITALIA	
INCARTO NEUTRO		

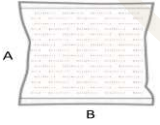
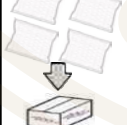

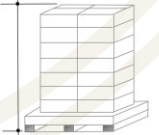


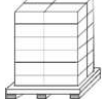
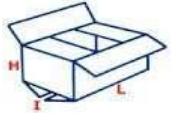
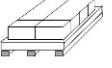

Generalità


Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a julienne.	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
Latte , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in ITALIA Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4 mm ±1. Confezionato in busta da 2 Kg e in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:		55% ±4	Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim B
sostanza secca		45% ±4				
grasso/ ss:		46% ±4	Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
grasso/ tq:		22% ±4	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Valori nutrizionali medi per 100 g			Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
grassi	gr.	22	LEGENDA: A = al confezionamento			
di cui:			B = durante il periodo di conservabilità			
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
carboidrati	gr.	1,77	da 0°C a +4°C		da 0°C a +4°C	
di cui:			Dati identificativi prodotto			
- zuccheri	gr.	0,35	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
proteine	gr.	24	Codice prodotto:		MNEJB8	
sale	gr.	1,5	Codice EAN-13 unità consumatore:		8055519550036	
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		40				

Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet	h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 330 mm (A) X 345 mm (B) 	1 cartone = 4 buste da 2 Kg 	MIN: 5 strati MAX: 8 strati 	H MIN: 139 cm 	NO
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet	H MAX= 212 cm 	 
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H) 	8 cartoni 	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni 		

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	
	Mozzarella Julienne in busta da 2 Kg ITALIA FROZEN	
	INCARTO NEUTRO	

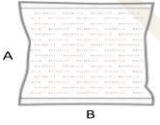
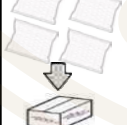

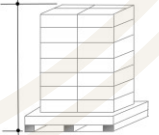




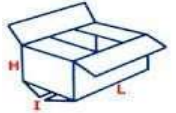
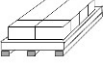

Generalità


Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a julienne.	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
Latte , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in ITALIA Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4 mm ±1. Confezionato in busta da 2 Kg e in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:		55% ±4	Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim 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
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	LEGENDA: A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	22	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
di cui:			-20°C		-20°C	
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Dati identificativi prodotto			
carboidrati	gr.	1,77	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
di cui:			Codice prodotto:		MNEJB8	
- zuccheri	gr.	0,35	Codice EAN-13 unità consumatore:		8055519550036	
proteine	gr.	24				
sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		365				

Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet		h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 330 mm (A) X 345 mm (B)	1 cartone = 4 buste da 2 Kg	MIN: 5 strati MAX: 8 strati		H MIN: 139 cm	NO
					
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet		H MAX= 212 cm	
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H)	8 cartoni	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni			
					

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO
	Mozzarella Julienne in busta da 2 Kg UE
	INCARTO NEUTRO

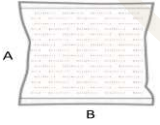
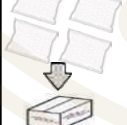

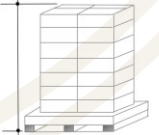


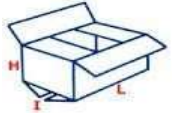
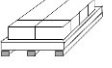

Generalità


Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a julienne.	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
Latte , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in paesi UE Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4 mm ±1. Confezionato in busta da 2 Kg e in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:	55% ±4		Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim 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
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	LEGENDA: A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	22	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
di cui:			da 0°C a +4°C		da 0°C a +4°C	
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Dati identificativi prodotto			
carboidrati	gr.	1,77	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
di cui:			Codice prodotto:		MNEJB8	
- zuccheri	gr.	0,35	Codice EAN-13 unità consumatore:		8055519550036	
proteine	gr.	24				
sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)	40					

Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet		h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 330 mm (A) X 345 mm (B)	1 cartone = 4 buste da 2 Kg	MIN: 5 strati MAX: 8 strati	1938	H MIN: 139 cm	NO
					
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet		H MAX= 212 cm	
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H)	8 cartoni	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni			
					

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO
	Mozzarella Julienne in busta da 2 Kg UE FROZEN
	INCARTO NEUTRO

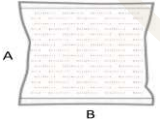
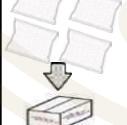

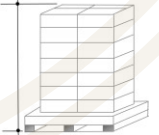

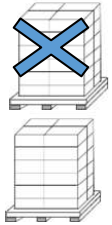
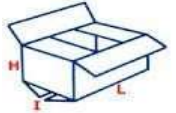
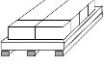
Generalità

Denominazione prodotto	Descrizione
Mozzarella tagliata a julienne.	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
Latte , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in UE Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte	Taglio in formato Julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4 mm ±1. Confezionato in busta da 2 Kg e in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Si consiglia di togliere la confezione dal frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:		55% ±4	Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim 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
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	301/1252	LEGENDA: A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	22	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
di cui:			-20°C		-20°C	
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Dati identificativi prodotto			
carboidrati	gr.	1,77	Marchio di identificazione:		IT F5 Z70 CE	
di cui:			Codice prodotto:		MNEJB8	
- zuccheri	gr.	0,35	Codice EAN-13 unità consumatore:		8055519550036	
proteine	gr.	24				
sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		365				

Packaging

Imballo primario: busta	Unità di vendita	N° strati per pallet	h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 330 mm (A) X 345 mm (B) 	1 cartone = 4 buste da 2 Kg 	MIN: 5 strati MAX: 8 strati 	H MIN: 139 cm 	NO
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet	H MAX= 212 cm 	
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H) 	8 cartoni 	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni 