

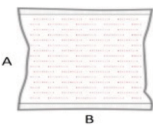
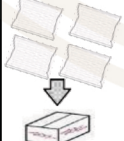

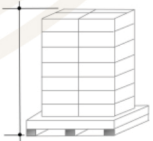



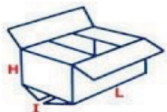
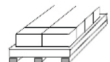
## Generalità

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
<b>Latte</b> , sale, caglio e fermenti lattici Origine del latte e trasformazione in ITALIA <b>Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte</b>	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	<b>IMBALLO PRIMARIO</b> : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in <b>atmosfera protettiva</b> sino all'apertura. <b>IMBALLO SECONDARIO</b> : 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 coagulabili 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> A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	22	<b>Temperatura di trasporto (°C)</b>		<b>Temperatura di conservazione (°C)</b>	
di cui:			-20°C		-20°C	
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	<b>Dati identificativi prodotto</b>			
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				
<b>Scadenza del prodotto</b> <b>(gg dalla data di produzione)</b>		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 (I) X 24,5 cm (H) 	8 cartoni 	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni 