



## SCHEDA TECNICA

STP\_22400

Rev. 9  
27.07.2020

DENOMINAZIONE:	Cacetto bianco		
CODICE:	22400		
GTIN UNITÀ:	-	GTIN IMBALLO:	-



TIPOLOGIA	Formaggio fresco a pasta filata a media stagionatura
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Mozzarella consistente al taglio
USO PREVISTO:	Ristorazione
CONFEZIONE:	Unità: non confezionato + etichetta Imballo: Busta (in polietilene e poliammide) + cartone
INGREDIENTI:	Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici.
DESCRIZIONE DELLA FORMA:	Diametro superiore ca. 5 cm, diametro inferiore ca. 7 cm, altezza ca. 9 cm, peso ca. 250 g
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	30 giorni dalla data di produzione
SHELF-LIFE GARANTITA	almeno 23 giorni dalla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO- IMMAGAZZINAMENTO / MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	+4 °C - +7 °C; Togliere il prodotto dal cartone e conservare scoperto ed appeso

DATI LOGISTICI:				
Peso Netto / unità:	g	ca. 2 x 250 g	Contenuto / unità:	2
Unità / imballo:	10 coppie / ca. 5 kg		Massa imballo:	cm 32,6 x 26,9 x 19 (L x B x H)
Peso lordo imballo:	kg	ca. 5,2 kg	Imballo / strato:	10
Strati / Paletta:	9		Altezza paletta:	cm 186 paletta inclusa
Peso netto / Paletta	kg	ca. 450	Peso lordo / paletta	kg ca. 492 paletta inclusa
DESCRIZIONE	REDAZIONE	CONTROLLO	AUTORIZZAZIONE	
Nota di conservazione regolata	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità	



## SCHEDA TECNICA

STP\_22400

Rev. 9  
27.07.2020

VALORI NUTRIZIONALI:	medi / 100 g:			
Valore energetico:	1350	kJ	325	Kcal
Grassi :	25,3	g		
<i>dei quali acidi grassi saturi</i>	18,6	g		
carboidrati:	1,5	g		
<i>dei quali zuccheri</i>	1,4	g		
Proteine:	23,8	g		
Sale	1,4	g		

PROPRIETÀ SENSORIALI:	
Odore:	Ineccepibile, tipico del prodotto, privo di odori estranei, fresco, delicatamente acidulo
Sapore:	Ineccepibile, tipico del prodotto, privo di sapori estranei, fresco, delicatamente acidulo e salato
Apparenza/ Consistenza/ Testura	A forma di pera con una superficie bianco-giallognola e liscia / Resistente al taglio, leggermente fibrosa, di consistenza compatta ed elastica / Al palato resistente e leggermente fibrosa / <b>Crosta edibile.</b>

PROPRIETÀ CHIMICHE:			
Sostanza secca:	53 - 60 %	Grasso s.s.:	min. 45 %
Contenuto di acqua:	40 - 47%	Valore pH:	5,00 – 5,30

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE:			
Escherichia coli:	< 10 UFC / g	Salmonella spp.:	non riscontrabile in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 UFC / g	Listeria monocytogenes:	non riscontrabile in 25g
RESIDUI / SOSTANZE INQUINANTI:	Metalli pesanti, pesticidi, PCB, solventi, micotossina, diossina, inibitori: in conformità ai requisiti previsti dalla normativa tedesca e dai regolamenti dell'Unione Europea applicabili in materia alimentare.		
ALLERGENI:	Il prodotto contiene proteine del latte e lattosio.		
OGM:	Il prodotto non viene realizzato tramite processi di ingegneria genetica e non contiene microorganismi geneticamente modificati né ingredienti da contrassegnare in base ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.		
ASPETTI RELATIVI ALLA NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE	Il prodotto è conforme ai requisiti previsti dalla normativa tedesca in materia alimentare e ai regolamenti dell'Unione Europea applicabili.		
RAPPRESENTAZIONE DEL CODICE LOTTO:	Lotto n°: L + giorno dell'anno; data di conservazione minima: GG.MM.AA		
PRODUTTORE/INDIRIZZO:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		