

MOZZ.BIO 10g VASCH.1000ge

Nome del prodotto:	MOZZ.BIO 10g VASCH.1000g	Codice del prodotto:	100059
		Codice EAN Unità Consumatore: 8007892524326	
		Codice EAN imballo: 08007892997199	

Merceologia del prodotto:	formaggio a pasta filata biologico
---------------------------	------------------------------------

Caratteristiche organolettiche:	Colore:	Bianco
	Sapore:	Tipico di latte
	Aspetto:	Compatto e fibroso

Ingredienti:	latte pastorizzato biologico, fermenti lattici, sale.
--------------	--

Origine del latte:	Italia
--------------------	--------

shelf-life al confezionamento	25gg
-------------------------------	------

Lotto di produzione	gg.mm.aa + lotto espresso come L + numero progressivo dell'anno a 3 cifre + lettera
---------------------	---

Conservazione	da 0°C a +4°C
---------------	---------------

Certificazioni del Prodotto:

Organismo di certificazione:	Controllato e certificato da Bioagricert s.r.l operatore controllato IT BIO 007 A59D
------------------------------	--

Unità Consumatore:

tipo confezione:	vaschetta in PP termosaldata con film accoppiato poliestere polipropilene trasparente contenente circa 100 bocconcini da 10g identificata da etichetta adesiva		
peso unità Consumatore:	netto sgocciolato: 1000ge	lordo: 2250g	
Dimensioni unità vendita:	altezza: 9,0 cm	larghezza: 11,5cm	lunghezza: 22 cm

Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU36	pezzi per imballo	1
dimensioni esterne imballo	altezza: 10,5 cm	larghezza: 14,5cm	lunghezza: 24,5
peso lordo imballo	2,32Kg circa	tara imballo: 64g	

Pallettizzazione:

Tipo pallet:	EURO 80X120 Altezza mt.1,0 compreso pallet
nr. strati per pallet: 8	nr. imballi per base pallet: 24

Indicazioni per lo smaltimento:

COMPONENTE	CODICE RICICLO	TIPO DI RACCOLTA
VASCETTA	PP5	DIFFERENZIATA - PLASTICA
FILM CHIUSURA	7	DIFFERENZIATA - PLASTICA

Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr		Scheda Nutrizionale Valori Medi alla Produzione in 100gr	
PH	5,30-5,70	Energia	935 kJ - 225 kcal
Grasso Fis.	12-18%	Grassi	17 g
Umidità	60-68%	di cui saturi	11 g
Grasso s/s	min 44%	Carboidrati	1,0 g
NaCl	0,3-1,0%	di cui zuccheri	0,23 g
Coliformi	<1000 ufc/g	Proteine	17 g
E.coli	<10 ufc/g	Sale	0,45 g
Stafilococchi C+	<100 ufc/g		
Lieviti	<1000 ufc/g		
Muffe	<100 ufc/g		
Salmonella e Listeria m.	assenti /25g		

ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Stella Bianca S.r.l. - Socio Unico

Denominazione prodotto: 124044-124021- 215001-122001-180002-160030-100035 -124901 -190011 -100006 -130081 -215007-215903 -215016 -215801 -100045 -130901 -122011 -215751 -130023 -100059 -100901 -121011

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

** La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 22/10/20

TIMBRO E FIRMA:

