



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**MOZZARELLA BIOLOGICA GR
100**

VASCA KG 3

Sigla documento:	STP-12003
Revisione:	0
Data:	31/08/2022
Pagina	1 di 3
File:	STP_12003_Mozzarella_Biologica_100Gr_Vasca_3_Kg.doc

Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	Prodotto caseario da agricoltura biologica - Mozzarella
Codice articolo:	12003
Ingredienti:	latte*, sale, caglio microbico, fermenti lattici *Ingredienti da agricoltura biologica
Allergeni:	latte
Origine del latte:	ITALIA
Paese di trasformazione:	ITALIA
Trattamenti tecnologici	Prodotto pastorizzato
Informazioni in etichetta:	Organismo di controllo autorizzato dal miPAAF IT-BIO-006 Operatore Controllato n°E756 – IT-BIO-006 Agricoltura Italia 

Caratteristiche generali

Formato (g):	Peso netto vasca 3 Kg Contiene 30 mozzarelle da 100 gr
Confezionamento:	Vasca PP + film PP
Shelf-life:	21 gg dalla data di produzione
Shelf life alla consegna:	18 gg
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C
Destinazione d'uso:	prodotto indicato a tutte le tipologie di consumatori ad esclusione degli intolleranti/allergici a latte e derivati.

Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco latteo
Sapore:	dolce, caratteristico di latte, esente da sapori estranei
Odore:	caratteristico di latte, esente da odori estranei
Consistenza / Struttura:	morbida

Limiti residuali

Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M ₁ , M ₂)	pg/kg (ppm)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti	Conformi alla legislazione vigente	Assenti



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**MOZZARELLA BIOLOGICA GR
100**

VASCA KG 3

Sigla documento: **STP-12003**

Revisione: 0

Data: 31/08/2022

Pagina 2 di 3

File: STP 12003 Mozzarella Biologica 100Gr
Vasca 3 Kg.doc

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla produzione
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	< 1000
<i>Bacillus cereus</i>	UFC/g	< 100
<i>Escherichia coli β-glucuronidasi positivo</i>	UFC/g	< 10
<i>Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)</i>	UFC/g	< 100
<i>Miceti</i>	UFC/g	< 1000
<i>Salmonella spp</i>	UFC/25 g	Assente
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25 g	Assente

Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	217
	KJ/100 g	901
Grassi	g/100 g	16,5
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	11,8
Carboidrati	g/100 g	1,4
- di cui zuccheri	g/100 g	1,0
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	15,7
Sale	g/100 g	0,6

Caratteristiche chimico Fisiche

pH:	Compreso tra 5.8 e 6.1
Umidità:	60 - 65 %
Sostanza secca	35 - 40
Grassi	14 -18 g/100gr
Grassi sulla sostanza secca	41 g/ ss
Sodio	1960 Mg/Kg

Caratteristiche logistiche

Imballo:	Scatola in polistirolo
Pezzi per imballo	1
Dimensioni vaschetta:	245x1655x98 mm
Dimensioni Imballo:	255x301x100 mm
Palettizzazione:	11x10 colli
Imballi per pallet:	110
Dimensione Epal:	800x1200 mm altezza 1350 mm



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**MOZZARELLA BIOLOGICA GR
100**

VASCA KG 3

Sigla documento: STP-12003
Revisione: 0
Data: 31/08/2022
Pagina 3 di 3
File: STP_12003_Mozzarella_Biologica_100Gr_Vasca_3_Kg.doc

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO ₂ .	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni

Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

IT
K2M1Z
CE

Stabilimento Via Paolo Viganò 22 Caerano di San Marco TV

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP