

Scheda Tecnica

Informazioni Generali

ID Scheda: 000119 **Revisione:** 4 **del:** 01/12/2010
Codice Articolo: 055B
Descrizione: MOZZ.BIO BUST.KG.1 (GR.12,5)
Denominazione: Formaggio fresco a pasta filata (prodotto con latte vaccino proveniente da agricoltura biologica, sottoposto a preventivo trattamento termico di pastorizzazione)
Annotazioni:
Stabilimento: A - Porcari **Bollo CEE:** IT 09 10 CE
Marchi: BIO
RGSQ: Paterni Luana

Caratteristiche Tecniche

Ingredienti	Latte pastorizzato da agricoltura biologica, sale, caglio. Correttore di acidità: acido lattico
Coloranti aggiunti	Nessuno
Conservanti aggiunti	Nessuno
Aromi - Spezie	Nessuno
Altri additivi	Nessuno
OGM	assenti
Allergeni	Latte
Colore della pasta	Da bianco a bianco avorio
Sapore della pasta	Delicatamente dolce, gradevole con tipica nota latte
Struttura della pasta	Superficie liscia e lucente, omogenea; struttura tipicamente fibro-granulosa, a sfoglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso
Consistenza	Morbida e leggermente elastica
Odore	Di latte, caratteristico, fragrante, delicato
pH	6 ±0,2
Umidità	62% ±3
Grasso (sost. Secca)	44%
Grasso (tal quale)	17% ±3
Proteine (tal quale)	18% ±3
Lattosio (tal quale)	1%
Cloruro di sodio (tal quale)	<1%
Kcal	229
Kj	952
Aflatossina M1	< 250 ppt (O.F. Svizzera 26/06/97)
Listeria monocytogenes	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Stafilococchi coagulasi-positivi	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Enterotossine stafilococciche	Conforme al Regolamento CE 2073/2005
Escherichia coli	Conforme al Regolamento CE 2073/2005

Caratteristiche Commerciali

Shelf life	30 giorni dalla data di produzione
Peso netto	1,000 Kg
Peso lordo	2,000 Kg
Descrizione Imballo	BUSTONE
codice EAN	8002554002778
Pezzi / cartone	5
Peso netto cartone	5,000 Kg
Peso lordo cartone	10,000 Kg
Misure (LxHxS)	39,5cm X 18cm X 25,3cm
Codice ITF	08002554002778
Colli per strato	9
Strati per pallet	5
Colli per pallet	45
Peso netto pallet	225 Kg
Peso lordo pallet	470 Kg

Caratteristiche Logistiche

Stampato da: Veronica Di Cicco in data: 25/03/2011 Pagina 1 di 2



Scheda Tecnica

Trasporto	refrigerato da 0° C a +4°C
Immagazzinamento e conservazione sul punto vendita	refrigerato da 0° C a +4°C