

Nome Scheda
Mozzarella per Pizza La Montanina Cubetti, Cubettini e Julienne



Revisione n°	05
Data	12/08/2014

Dall' Antica Tradizione Pugliese



Mozzarella per Pizza "La Montanina" a Cubetti, Cubettini e Julienne

DESCRIZIONE	Mozzarella per usi gastronomici già tagliata a cubetti. Confezionata in atmosfera protettiva.														
INGREDIENTI	Latte , caglio, sale. Senza conservanti.														
VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100 g	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>275 Kcal/1144 Kj</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>21,4 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>15,5 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>0,0 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri</td> <td>0,0 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>20,7 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,05 g</td> </tr> </table>	Valore energetico	275 Kcal/1144 Kj	Grassi	21,4 g	Di cui saturi	15,5 g	Carboidrati	0,0 g	Di cui zuccheri	0,0 g	Proteine	20,7 g	Sale	1,05 g
Valore energetico	275 Kcal/1144 Kj														
Grassi	21,4 g														
Di cui saturi	15,5 g														
Carboidrati	0,0 g														
Di cui zuccheri	0,0 g														
Proteine	20,7 g														
Sale	1,05 g														
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore bianco latte leggermente paglierino in alcune stagioni, gusto leggermente acidulo, fresco di latte.														
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE	<table border="1"> <tr> <td>pH</td> <td>5,20 ± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>51% ± 2</td> </tr> <tr> <td>Grasso min/s.s.</td> <td>44%</td> </tr> </table>	pH	5,20 ± 0,2	Umidità	51% ± 2	Grasso min/s.s.	44%								
pH	5,20 ± 0,2														
Umidità	51% ± 2														
Grasso min/s.s.	44%														
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table border="1"> <tr> <td>Coliformi</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi +</td> <td><100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp</td> <td>assente</td> </tr> <tr> <td>Listeria Spp</td> <td>assente</td> </tr> </table>	Coliformi	<100 ufc/g	Escherichia coli	<100 ufc/g	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g	Salmonella Spp	assente	Listeria Spp	assente				
Coliformi	<100 ufc/g														
Escherichia coli	<100 ufc/g														
Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/g														
Salmonella Spp	assente														
Listeria Spp	assente														
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	16 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.														
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	In frigorifero +1/+4° C.														
CARATTERISTICHE LOGISTICHE	<table border="1"> <tr> <td>Imballaggio</td> <td>Scatola di cartone mm260 x 340 x 120</td> </tr> <tr> <td>Pallet EPAL</td> <td>mm 800 x 1200 x 150</td> </tr> <tr> <td>Composizione pallet</td> <td>9 scatole x piano, per 10 piani (altezza totale 1200 mm)</td> </tr> <tr> <td>Trasporto</td> <td>Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1°a +4°C.</td> </tr> </table>	Imballaggio	Scatola di cartone mm260 x 340 x 120	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150	Composizione pallet	9 scatole x piano, per 10 piani (altezza totale 1200 mm)	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1°a +4°C.						
Imballaggio	Scatola di cartone mm260 x 340 x 120														
Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150														
Composizione pallet	9 scatole x piano, per 10 piani (altezza totale 1200 mm)														
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1°a +4°C.														
CODICE PRODOTTO	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>1131</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>1131</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>2485</td> </tr> </table>	A	1131	B	1131	C	2485								
A	1131														
B	1131														
C	2485														
CODICE EAN 13	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>8000308000629</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>8000308000636</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>8000308000643</td> </tr> </table>	A	8000308000629	B	8000308000636	C	8000308000643								
A	8000308000629														
B	8000308000636														
C	8000308000643														
CODICE EAN 14	<table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>08000308000629</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>08000308000636</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>08000308000643</td> </tr> </table>	A	08000308000629	B	08000308000636	C	08000308000643								
A	08000308000629														
B	08000308000636														
C	08000308000643														

Rintracciabilità:

In ottemperanza alle norme relative è stato istituito un sistema per la rintracciabilità con la collaborazione dell'Azienda per i servizi Sanitari del Trentino: Nucleo Operativo Veterinario, Via Lavisotto 125 Trento.

Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data di scadenza sono ripetuti anche sul Documento di trasporto.

La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi prodotti.

Ovviamente tutto il sistema si aggancia alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi.