

Scheda n°	10
Mozzarella per Pizza Filone	



Revisione n°	05
Data	12/08/2014

Dall' Antica Tradizione Pugliese



## Mozzarella per Pizza Filone

<b>DESCRIZIONE</b>	Mozzarella in confezione sotto vuoto per usi gastronomici.												
<b>INGREDIENTI</b>	Latte pastorizzato, sale, caglio. Senza conservanti.												
<b>VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100 g</b>	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>314 Kcal - 1307 Kj</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>23,6 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui saturi</td> <td>16,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>2,02 g</td> </tr> <tr> <td>Di cui zuccheri</td> <td>0,50 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,48 g</td> </tr> </table>	Valore energetico	314 Kcal - 1307 Kj	Grassi	23,6 g	Di cui saturi	16,1 g	Carboidrati	2,02 g	Di cui zuccheri	0,50 g	Sale	0,48 g
Valore energetico	314 Kcal - 1307 Kj												
Grassi	23,6 g												
Di cui saturi	16,1 g												
Carboidrati	2,02 g												
Di cui zuccheri	0,50 g												
Sale	0,48 g												
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bianco-paglierino, gusto leggermente acidulo, profumo dolce, consistenza elastica.												
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE MEDIE</b>	<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%												
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	<table border="1"> <tr> <td>Coliformi</td> <td>&lt;100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>&lt;100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi +</td> <td>&lt;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												
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	18 giorni. Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione.												
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	In frigorifero +1/+4° C.												
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICHE</b>	<table border="1"> <tr> <td>Confezioni</td> <td>Pezzi da 1,5kg circa</td> </tr> <tr> <td>Imballaggio</td> <td>10 pezzi in scatola di cartone mm 280x390x 160h</td> </tr> <tr> <td>Pallet EPAL</td> <td>mm 800 x 1200 x 150h</td> </tr> <tr> <td>Composizione Pallet</td> <td>8 scatole per piano x 6 piani (altezza complessiva 1150 mm)</td> </tr> <tr> <td>Trasporto</td> <td>Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.</td> </tr> </table>	Confezioni	Pezzi da 1,5kg circa	Imballaggio	10 pezzi in scatola di cartone mm 280x390x 160h	Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150h	Composizione Pallet	8 scatole per piano x 6 piani (altezza complessiva 1150 mm)	Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.		
Confezioni	Pezzi da 1,5kg circa												
Imballaggio	10 pezzi in scatola di cartone mm 280x390x 160h												
Pallet EPAL	mm 800 x 1200 x 150h												
Composizione Pallet	8 scatole per piano x 6 piani (altezza complessiva 1150 mm)												
Trasporto	Automezzo dotato di cella frigorifera. Temperatura di trasporto da +1° a +4° C.												
<b>CODICE PRODOTTO</b>	34												
<b>CODICE EAN 13</b>	8000308000506												
<b>CODICE EAN 14</b>	08000308000506												

## *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.*