

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 14/06/2017
Verifica/App.: AQ

Mozzarella - formaggio fresco a pasta filata

lattebusche

Denominazione legale	Mozzarella - formaggio fresco a pasta filata
Denominazione commerciale	Mozzarella
Descrizione prodotto	La mozzarella Lattebusche è un formaggio a pasta filata, prodotto con latte vaccino fresco e fermenti lattici selezionati. E' un formaggio fresco e leggero, dal sapore dolce e delicato, dalla superficie liscia e lucente che al momento del taglio rilascia le gocce di latticello caratteristiche delle mozzarelle fresche di qualità. E' mantecata e molto duttile per la varietà di ricette in cui viene utilizzata: può essere degustata sia fresca che cotta, al naturale o accostata ad altre pietanze.
Ingredienti	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.
Origine del latte	Italia

Anagrafica generale

Formato	125 grammi
Peso variabile o Peso nominale	Peso/Volume nominale
Codice articolo di vendita	0483
Marchio	Lattebusche
Codice EAN unità consumatore	8000212040018
Codice EAN unità imballo	18000212040015
Lotto	Data Scadenza
Codifica lotto	NN/NN/NN (gg/mm/aa)
Scadenza / TMC (gg)	20
Temperatura di conservazione	da 0 a 6 °C
Unità di misura di vendita	Numero
Unità di vendita	Confezione
Unità di movimentazione	Imballo
Deperibilità prodotto (art. 62/2012)	<60gg/deperibile



Articolo	Confezione				Imballo			
	Codice articolo	Tipo confezione	Peso tara confezione	Peso lordo confezione	Dimensioni confezione LxIxh (cm)	Tipo imballo	U.V. per imballo	Peso lordo imballo
0483	Film accoppiato nylon/politene	0,128 kg	0,25 kg	12,5x11x4	sacchetto pet+pe, vassoio in cartone ondulato	16	4,16 kg	38x28x16

Articolo	Bancale					
	Codice articolo	Tipo pallet	Nr. imballi per strato	Nr. strati per pallet	Nr. imballi per pallet	Dimensioni pallet LxIxh (cm)
0483	Pallet EPAL	8	9	72	120x80x158,5	320 kg

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 14/06/2017
Verifica/App.: AQ

Mozzarella - formaggio fresco a pasta filata

lattebusche

Tabella nutrizionale

Parametro	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto	Valori medi per porzione*
Energia (kJ)	995		
Energia (kcal)	240		
Grassi (g)	19		
di cui acidi grassi saturi (g)	14		
Carboidrati (g)	0,2		
di cui zuccheri (g)	0,2		
Proteine (g)	17		
Sale (g)	0,60		

Caratteristiche microbiologiche*

Parametro	U.M.	Valori medi	Tolleranza
Listeria monocitogenes	UFC	assente in 25g	nessuna
Enterotossine Stafilococciche	-	non rilevabile in 25g	nessuna
E. coli	UFC/g	assente	m=100 M=1000 n=5 c=2
* Riferimenti normativi	Reg. CE 2073/05. n = numero di unità che costituiscono il campione; m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; M = limite al di sopra del quale il risultato è insoddisfacente; c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m ed M.		

Caratteristiche chimiche (prodotto, no componente)

Parametri	U.M.	Valori medi su 100 g di prodotto	Valori medi su 100 ml di prodotto
Acidità	pH	5,2	
Umidità	%	60	
Residuo secco	%	40	

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 2 del 14/06/2017
Verifica/App.: AQ

Mozzarella - formaggio fresco a pasta filata

lattebusche

Allergeni

Allergene	Presenza per ricetta o natura del prodotto	Presenza per contaminazione crociata	Fonte
Cereali contenenti glutine	NO	NO	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	-
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	-
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	-
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	-
Latte e prodotti a base di latte	SI	-	latte
Frutta a guscio	NO	NO	-
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	-
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	-
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	-
Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/litro	NO	NO	-
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	-

* Riferimento: allegato II Regolamento U.E. N. 1169/11

Anagrafica Stabilimento

Ragione Sociale OSA	Lattebusche s.c.a.
Indirizzo OSA	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Stabilimento di produzione	Via Nazionale, 59 - 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 105 CE

Certificazioni rilasciate al sito produttivo

Norma/Standard di riferimento	Livello raggiunto
UNI EN ISO 14001:04	-
FSSC 22000	-

