

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Data di emissione:25/11/14
	Mozzarella pizzeria Granarolo 1000g	Codice:645 R01

Generalità

Denominazione prodotto: Mozzarella pizzeria Granarolo 1000g	Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato
Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti	Peso netto: 1000g e
Caratteristiche Organolettiche: Forma: parallelepipedo Colour: bianco latte Aroma: di latticino fresco Sapore: sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco	Descrizione del processo produttivo: pastorizzazione del latte aggiunta fermenti lattici e caglio (coagulazione) maturazione cagliata aggiunta di cagliata d'acquisto filatura salatura e formatura rassodamento confezionamento sottovuoto stoccaggio refrigerato distribuzione

Analytical Data

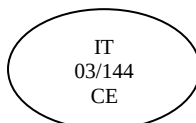
Caratteristiche chimico-fisiche a spedizione (valori min e max in % p/p)				Caratteristiche microbiologiche a spedizione (valori in UFC/g)	
Parametro	Valore obiettivo	Limiti di rifiuto		Coliformi totali: <1000 Escherichia coli: <10 Staphylococcus aureus: <10 Salmonelle spp: assenti in 25g Listeria monocytogenes: assenti in 25g	
		Min	Max		
umidità:	50	46	54	Valore energetico (kcal/kJ) 294/1222 Grassi (g) 22,0 di cui acidi grassi saturi (g) 14,1 Carboidrati (g) 1,0 di cui zuccheri (g) 1,0 Proteine (g) 23,0 Sale (g) 1,2	
grasso tq:	22	19,5	24,5		
grasso/ss:	44	40	-		
proteine:	23	20,5	25,5		
sale(NaCl):	1.2	0.75	1.45		
pH:	5.40	5.15	5.65		
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:					
Temperatura di trasporto (°C):		max +4°C		Temperatura di conservazione(°C):	
				max +4°C	
Limite di consumo (gg dalla produzione)		35		Identificazione lotto di produzione: LNAGGGCC dove: L=lotto N=lettera che identifica lo stabilimento A=ultima cifra dell'anno di produzione GGG=giorno giuliano di confezionamento CC=macchina confezionatrice	

Packaging

Tipo	Descrizione	Codice EAN	Materiale	Dimensione (mm, L x l x h)	Peso (g)
Contenitore primario:	film termosaldato	80200505 EAN8	PA-PE (base) PET-LDPE (top)	280 x 100 x 80	7,0g +/-8%
Contenitore secondario:	cartone aperto (503)	18002670106517 ITF14	carton	395 x 290 x 85	190 +/-8%
Contenitore terziario:	-	-	-	-	-
lingue riportate in etichetta: I – F – GB – D – E – CZ - GR					
n° unità di consumo/cartone :			5		

Palletizzazione

Tipo di pallet	Euro (Estero) Epal (Italia)
n° cartoni per piano	8
n° piani	11
n° cartoni/pallet	88
n° unità di c./pallet	440



Redatto da AQ clienti	Approvato da direttore AQ e sicurezza alimentare