

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>Scheda</b>	Mozzarella per pizza
<b>Data di compilazione</b>	07/02/2001
<b>Data di revisione</b>	10/07/2015

### Descrizione del prodotto

<b>Nome del prodotto</b>	Mozzarella per pizza
<b>Descrizione sintetica del prodotto</b>	Formaggio a pasta filata di latte vaccino
<b>Ingredienti</b>	LATTE (paese d'origine: Italia), fermenti lattici vivi, caglio, sale
<b>Stabilimento di produzione</b>	Località Santa Lucia, Agnadello (CR) - Codice identificativo IT 03 279 CE
<b>Maturazione e/o stagionatura</b>	Nessuna
<b>Conservabilità</b>	30 giorni per le confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva 20 giorni per le confezioni in flowpack
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero da 2 a 4 °C
<b>Modalità d'uso del prodotto</b>	Pronto al consumo, da consumare entro 48 ore dall'apertura

### Caratteristiche del prodotto

<b>Forma, peso e dimensioni</b>	Filone a parallelepipedo da 1000 g, misure 15 x 8 x 7,5 cm Filone a parallelepipedo da 2000 g, misure 30 x 8 x 7,5 cm Filone a cilindro da 1200 g, diametro 7 cm e altezza 25 cm Cubetti a parallelepipedo, misure 4 x 4 x 4 mm	
<b>Aspetto della superficie</b>	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
<b>Aspetto della pasta</b>	Pasta filata	
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	Umidità	48,5% ± 3
	Grasso	25% ± 3
	Grasso S.S.	> 44%
	pH	5,25 ± 0,2
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Escherichia coli	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Stafilococchi coagulasi +	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Listeria monocytogenes	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
	Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b>	Energia	1.332 kJ - 321 kcal
	Grassi	25,3 g
	di cui acidi grassi saturi	18,1 g
	Carboidrati	1,5 g
	di cui zuccheri	1,5 g
	Proteine	21,8 g
	Sale	0,7 g

## Dichiarazioni e certificazioni

<b>Origine delle materie prime</b>	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia e in Trentino-Alto Adige
<b>Sostanze allergeniche</b>	Latte
<b>Organismi geneticamente modificati</b>	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
<b>Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità</b>	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: - Reg. (CE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari - Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale - Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti - Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti - Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti - D. L. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
<b>Analisi e certificazioni</b>	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

## Codifica, presentazione e confezionamento

<b>Codifica interna</b>	001 Mozzarella per pizza (kg) 006 Mozzarella per pizza a cubetti 3.000 g (nr)
<b>Codifica unità di vendita</b>	8000774000178 Mozzarella per pizza sottovuoto 1.000 g (codice 001) 8000774000116 Mozzarella per pizza sottovuoto 2.000 g (codice 001) 8000774000123 Mozzarella per pizza a cubetti 3.000 g (codice 006)
<b>Etichettatura</b>	Secondo quanto previsto da: - D. Lgs. 109/1992 e successive modifiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
<b>Confezionamento e pezzature</b>	Codice 001 - filone da 1.200 g o 2.000 g confezionato in flowpack - filone da 1.000 g o 2.000 g confezionato sottovuoto Codice 006 - vaschetta da 3.000 g in atmosfera protettiva
<b>Imballaggio</b>	Codice 001 - cassetta in plastica da 7/10/14 pezzi a seconda della pezzatura - plateau da 3/6 pezzi a seconda della pezzatura - scatola americana tipo A da 6/12 pezzi a seconda della pezzatura Codice 006 - plateau da un pezzo - scatola americana tipo B da un pezzo
<b>Pallettizzazione</b>	Cassetta in plastica dimensioni 50 x 30 x 14 cm, 12 piani da 4 pezzi (48 colli totali) Plateaux dimensioni ≈ 35 x 28 x 12 cm, 8 piani da 8 pezzi (64 colli totali), 12/13 piani da 8 pezzi per il codice 006 (100 colli totali) Scatola americana tipo A dimensioni ≈ 33 x 26 x 18 cm, 6 piani da 8 pezzi (48 colli totali) Scatola americana tipo B dimensioni ≈ 33 x 26 x 15 cm, 10 piani da 8 pezzi (80 colli totali)