

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

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

Descrizione del prodotto

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

Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	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	
Aspetto della superficie	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Pasta filata	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	48,5% ± 3
	Grasso	25% ± 3
	Grasso S.S.	> 44%
	pH	5,25 ± 0,2
Caratteristiche microbiologiche	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
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	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

Origine delle materie prime	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia e in Trentino-Alto Adige
Sostanze allergeniche	Latte
Organismi geneticamente modificati	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità	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
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati

Codifica, presentazione e confezionamento

Codifica interna	001 Mozzarella per pizza (kg) 006 Mozzarella per pizza a cubetti 3.000 g (nr)
Codifica unità di vendita	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)
Etichettatura	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
Confezionamento e pezzature	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
Imballaggio	Codice 001 - cassetta in plastica da 7/10/14 pezzi a seconda della pezzatura - plateaux da 3/6 pezzi a seconda della pezzatura - scatola americana tipo A da 6/12 pezzi a seconda della pezzatura Codice 006 - plateaux da un pezzo - scatola americana tipo B da un pezzo
Pallettizzazione	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)