

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Scheda	Mozzarella
Data di compilazione	07/02/2001
Data di revisione	02/02/2015

Descrizione del prodotto

Nome del prodotto	Mozzarella
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	20 giorni dalla data di produzione
Modalità di conservazione	In frigorifero da 2 a 4 °C
Modalità d'uso del prodotto	Pronto al consumo, da consumare entro 24 ore dall'apertura

Caratteristiche del prodotto

Forma, peso e dimensioni	Mozzarella a forma sferica da 10 g con diametro \approx 1,8 cm, da 30 g con diametro \approx 3,5 cm, da 100 g con diametro \approx 4,8 cm, da 125 g con diametro \approx 5,3 cm, da 250 g con diametro \approx 6,8 cm Mozzarella a forma di treccia da 250 g, dimensioni \approx 13,5 x 5 x 5 cm	
Aspetto della superficie	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Pasta filata	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	60% \pm 4
	Grasso	19% \pm 3
	Grasso S.S.	> 44%
	pH	5,4 \pm 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	1.036 kJ - 249 kcal
	Grassi	18,9 g
	di cui acidi grassi saturi	13,5 g
	Carboidrati	1,7 g
	di cui zuccheri	1,7 g
	Proteine	18,1 g
Sale	0,8 g	

Dichiarazioni e certificazioni

Origine delle materie prime	Il latte vaccino utilizzato proviene esclusivamente da stalle italiane dislocate in Lombardia nelle province di Cremona, Bergamo e Milano
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	015 Mozzarella (kg) 018 Mozzarella busta 100 g (nr) 024 Mozzarella vaschetta 125 g (nr) 026 Mozzarella vaschetta 250 g (nr)
Codifica unità di vendita	8000774000208 Mozzarella vaschetta 1.000 g (codice 015) 8000774000215 Mozzarella vaschetta 1.500 g (codice 015) 8000774000017 Mozzarella vaschetta 2.000 g (codice 015) 8000774000079 Mozzarella busta 100 g (codice 018) 8007740000248 Mozzarella vaschetta 125 g (codice 024) 8000774000031 Mozzarella vaschetta 250 g (codice 026)
Etichettatura	Secondo quanto previsto da: - D. Lgs. 109/1992 e successive modiche concernenti l'etichettatura dei prodotti alimentari - Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti
Confezionamento e pezzature	Codice 015 vaschetta da 1.000 g (mozzarelle da 10 g) vaschetta da 1.500 g (mozzarelle da 30 g) vaschetta da 2.000 g (mozzarelle da 30, 125 o 250 g) Codice 018 busta (mozzarella da 100 g) Codice 024 vaschetta da 125 g (mozzarelle da 30 g) Codice 026 vaschetta da 250 g (mozzarelle da 10 g o treccia da 250 g)
Imballaggio	Codice 015 plateau o scatola americana tipo A da 1 pezzo Codice 018 plateau o scatola americana tipo A da 20 pezzi Codice 024 plateau da 18 pezzi o scatola americana tipo B da 27 pezzi Codice 026 plateau o scatola americana tipo A da 10 pezzi
Pallettizzazione	Plateaux dimensioni \approx 35 x 28 x 12 cm, 8 piani da 8 pezzi (64 colli totali) Scatola americana tipo A dimensioni \approx 33 x 26 x 15 cm, 8 piani da 8 pezzi (64 colli totali) Scatola americana tipo B dimensioni \approx 33 x 26 x 18 cm, 7 piani da 8 pezzi (56 colli totali)