



Scheda tecnica

MOZZARELLA

125 g

- ◆ **Lotto**
Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
- ◆ **Denominazione legale di vendita**
Mozzarella
- ◆ **Descrizione prodotto**
Formaggio a pasta filata di latte di vaccino
- ◆ **Ingredienti**
Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
- ◆ **Allergeni**
Latte
- ◆ **Durata di conservazione**
12 gg
- ◆ **Temperatura di conservazione**
≤ 4 °C
- ◆ **Stabilimento di produzione**

IT
15 87
CE

CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		VALORI MEDI	
Energia	986 kj/236 kcal	Parametri	Limiti	Ph	5,00-5,40
Grassi di cui saturi	17,5 g 12 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi	14%-19%
Carboidrati di cui zuccheri	1,6 g 1,6 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	Proteine	19%-25%
Proteine	17,8 g	Listeria monocytogene	Assente in 25 g		
Sale	1,30 g				

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per/Typical values per/Nährwert in/
Valores nutricionales medias para/Values
nutricionales moyennes pour:

	100 g
Energia-Energie-Energie-Energie	886 kJ 236 kcal
Grassi-Fat-Fett-Grasso-Lipides di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids/davons gesättigte Fettsäuren/des lipides acides gras saturés/dont acides gras saturés	17,5 g
Carboidrati-Carbohydrate-Kohlenhydrate-Carbohidratos Glicidi di cui zuccheri/of which sugars/davon zucker/ de los cuales azúcares/dont sucres	1,6 g
Proteine-Protein-Eiweiß-Proteínas-Proteines	17,8 g
Salze-Salt-Salz-Sal	1,30 g



MOZZARELLA

100% Bontà Italiana

La tradizione più buona!

Formaggio fresco a pasta filata *Ingredienti: LATTE* pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia. Da consumare entro il/lotto: impressi sulla confezione. Conservare a una temperatura non superiore a +4°C.

Fresh spun cheese *Ingredienti: Pasterizzato MILK*, lactis fermentis, salt, rennet. Milk from EU countries. Milk processed in Italy. Use by/lot: see on the pack. Keep refrigerated at or below +4°C.

Frischkäse aus pasteurisierter Milch 40% Fett i. Tr. Zutaten: Pasteurisierter MILCH, Milchbäuer, Salz, Lab. Milch aus EU-Mitgliedsstaaten. Milch verarbeitet in Italien. Mindestens haltbar bis/consommer dans temps: Imprinted bei +4°C.

Queso fresco de pasta filada *Ingredientes: LECHE* pasteurizada, fermentos lácticos, sal, cuajo. Leche de países de la UE. Leche transformada en Italia. Consumar antes del/lotto: ver envase. Conservar a una temperatura no superior a +4°C.

Formage frais à pâte filée *Ingredientes: LAIT* pasteurisé, ferments lactiques, sel, présure. 40% de mat. gr. sur extrait sec. 17,5% de mat. gr. dans le produit fini. Lait de pays de l'UE. Lait transformé en Italie. A consommer jusqu'au/lot: voir sur l'emballage. Conserver à une température non supérieure à +4°C.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Her-
gestellt und verpackt von / Producido y empaquetado por / Produkt
in condizioni par: Icca S.p.A., Via Murana, 10 - 80040 - Pollena
Trochia (NA) - Italia.

 www.latteriasorrentina.com

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	NY+PE	Dimensione cartone	40x30x15 cm	Peso lordo	550 kg
Imballo secondario	Polistirolo	N° cartoni per strato	8	Peso netto	264 kg
Quantità per confezione/imballo	24 pezzi	N° di strati	11	Altezza	180 cm
Quantità per pallet	2112	N° di cartoni	88	Tipo pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO

Cod. prodotto
020229



Cod. Halal
HIA-ITA-00314-005



FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
dd/mm/yyyy

CERTIFICAZIONI

