



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**



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/Nährwert  
nutricionales moyennes pour:

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



# MOZZARELLA

100% Bontà Italiana

**La tradizione più buona!**

**Formaggio fresco a pasta filata** *Ingredienti: LATTE* pastorizzato, fermenti lattici, sale; caglio Lattic di paesi UE. Lattic 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: Pasturisierter MILCH, Milchbakterien, Salz, Lab. Milch aus EU-Mitgliedsstaaten. Milch verarbeitet in Italien. Mindestens haltbar bis/consommer dans temps: Imprimé sur le pack.

**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.

**Formaggio fresco a pasta filata** *Ingredienti: LATTE* pastorizzato, fermenti lattici, sale, presure 40% de mat. gr. sur, extrait sec: 17,5% de mat. gr. dans le produit fini. Lattic de pays de l'UE. Lattic transformé en Italie. A consommer jusqu'au/lotto: voir sur l'emballage. Conserver à une température non supérieure à +4°C.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergetellte und verpackt von / Producido y empaquetado por / Produkt in conditioni par: Itaca S.p.a., Via Murana, 10 - 80040 - Pollena Trocchia (NA) - Italia.

 [www.latteriasorrentina.com](http://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](http://www.latteriasorrentina.com)



[qualita@amodiogroup.it](mailto:qualita@amodiogroup.it)  
dd/mm/yyyy

### CERTIFICAZIONI

