



Scheda tecnica / Technical sheet

## MOZZARELLA

### LS COW'S MILK MOZZARELLA (Eng)

125g

cod. 020230



◆ **Lotto / Lot**

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso  
Serial number relevant to production day preceded by the current year

◆ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**

Bocconcini di Mozzarella / Bocconcini di Mozzarella

◆ **Descrizione prodotto / Product Description**

Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk spun cheese

◆ **Ingredienti / Ingredients**

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio / Pasteurized cow's MILK, lactic ferments, salt, rennet.  
Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia / Milk from EU countries. Milk processed in Italy.

◆ **Allergeni / Allergens**

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ **Durata di conservazione / Shelf life**

20 gg

◆ **Temperatura di conservazione / Storage temperature**

+4°C

◆ **Stabilimento di produzione / Production Plant**



**VALORI NUTRIZIONALI MEDI  
PER 100g DI PRODOTTO  
TYPICAL NUTRITIONAL VALUES  
PER 100g OF PRODUCT**

**CRITERI MICROBIOLOGICI  
MICROBIOLOGICAL CRITERIA  
Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.**

**PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE  
PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TYPICAL NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	986 kJ / 236 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat <i>di cui saturi / of high saturates</i>	17,5 g 12,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	17%-21%
Carboidrati / Carbohydrate <i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	1,6 g 1,6 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	17%-21%
Proteine / Protein	17,8 g	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	1,30 g				

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per/Typical values per/Nährwert in/	
Valores nutricionales medias para/Values nutritionnelles moyennes pour:	
100 g	
<b>Energia/Energie</b>	<b>986 kJ / 236 kcal</b>
<b>Grassi/Fat</b>	<b>17,5 g</b>
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids/desquels acides gras saturés/des acides gras saturés	
	12 g
<b>Carboidrati/Carbohydrate</b>	<b>1,6 g</b>
di cui zuccheri/of which sugars/davon zucker/de los cuales azúcares/dont sucres	
	1,6 g
<b>Proteine/Protein</b>	<b>17,8 g</b>
<b>Salto/Salt</b>	<b>1,30 g</b>



# MOZZARELLA

100% Bontà Italiana



### La tradizione più buona!

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

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

**Frischkäse aus pasteurisierter Milch** 40% Fett i. Tr. Zutaten: Pasterisierter MILCH, Milchsäure, Salz, Lab. Milch aus EU-Lieferländern. Milch verarbeitet in Italien. Mindestens haltbar bis/consommer: siehe etiquette. Ungekühlt bis +4°C.

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

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

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und verpackt von / Producción y envasado por / Product et conditionné par: Ieca S.p.A., Via Murata, 10 - 80040 - Pollena Trocena (NA) - Italia.



www.latteriasorrentina.com

## INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Bustina Polipropilene/ Polipropylene Sac	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimension	39 x 27 x 16(h)cm	Peso lordo Gross weight	320 kg
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo / Polystyrene outer Tray	N° imballi per strato Number of packaging per layer	8	Peso netto Net weight	132 kg
Quantità per imballo Quantity for package	12 pezzi/units	N° di strati Number of layers	11	Altezza pallet Height	170 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	1056	N° di imballi Number of packaging	88	Tipo pallet Type pallet	80x120 EUR

## INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



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



qualita@amodiogroup.it  
02/05/2022

## CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

