# MILCHWERK JÄGER GMBH

Hauptstraße 38 - 83527 Haag i. OB

Tel.: 08072/9189-0 Fax: 08072/9189-90

Internet: <u>www.milchwerk-jaeger.com</u> <u>e@mail</u>: info@milchwerk-jaeger.com



# Mozzarella in blocchi da 1,5 kg

### 1. Prodotto:

Mozzarella

#### 2. Caratteristiche:

2.1. Caratteristiche organolettiche

- Esternamente: Superficie bianca, senza crosta

- Internamente: Pasta omogenea, eventualmente con qualche piccolo buco

- Consistenza: Morbida ed elastica, struttura tipica

- Odore: Delicato e fresco

- Sapore: Latteo

### 2.2. Ingredienti

- fresco Latte di mucca (EU), sale (EU), fermenti lattici vivi (EU), caglio microbico (EU),

#### 2.3. Caratteristiche chimiche

- Materia secca:	52 - 55 %
- Grasso totale:	23 - 25 %
- Grasso s.s.:	45 - 49 %
- Umidità nella materia senza grasso:	60 - 64 %
- Sale:	1,0-1,4 %
- ph:	5,20 - 5,40

#### 2.4. Caratteristiche fisiche

a, Forma a pane

- Forma: Forma a pane

- Dimensioni: Lunghezza: 215 mm; Larghezza: 66 mm; Altezza 90 mm

- Peso: 1500 g e

### 2.5. Caratteristiche microbiologiche

 $\begin{array}{lll} \text{- E - Coli:} & < 1 \, / \, \text{g} \\ \text{- Coliformi:} & < 10^2 \, / \, \text{g} \\ \text{- Muffe:} & < 10 \, / \, \text{g} \\ \text{- Lieviti:} & < 5x10^3 \, / \, \text{g} \\ \text{- Listeria:} & \text{assenti in 25 g} \\ \text{- Salmonelle:} & \text{assenti in 25 g} \\ \text{- Stafilococchi:} & \text{assenti in 0,01 g} \end{array}$ 

## 2.6. Allergene

- Lattosio, Proteine del lat

2.7- GVO

- Assenti

Compilato da: HACCP-Team, il 09.08.08 attualizato: QM il 14.06.2021 Pag. 1 di 2

## MILCHWERK JÄGER GMBH

Hauptstraße 38 - 83527 Haag i. OB

Tel.: 08072/9189-0 Fax: 08072/9189-90

Internet: <u>www.milchwerk-jaeger.com</u> <u>e@mail</u>: info@milchwerk-jaeger.com



# Mozzarella in blocchi da 1,5 kg

2.8. Valori nutrizionali medi

2.8. Valori nutrizionali medi

- Valore energetico : 1370 kJ / 327 kcal / 100 g Formaggio

- Grassi: 23,0 g / 100 g Formaggio di cui saturi 16,2 g / 100 g Formaggio 0,5 g / 100 g Formaggio 0,5 g / 100 g Formaggio 0,5 g / 100 g Formaggio - Proteine: 26,0 g / 100 g Formaggio 1,3 g / 100 g Formaggio

2.9. Scadenza - Immagazzinamento

- 120 giorni dalla produzione dai +4° fino a +8°

2.10. Scadenza residua alla consegna

- 75 Giorni

2.11. Modalità di produzione

- Secondo le normative "GHP" e "HACCP" e le norme legislative vigenti nell'EU

2.12. Additivi

- Nessuno

### 3. Caratteristiche confezionamento

3.1. Pezzi singoli: PP/PE-Incarto sottovuoto

- Mozzarella in Pani EAN 4020410061640

- cartone: 5 pezzi in un cartone, Dim.: L x B x H = 395 mm x 234 mm x 109 mm

- bancale: 10 cartoni per strato, 9 strati,

Dim: L x B x H = 1200 mm x 800 mm x 1340 mm,

Peso Lordo: ca. 680 kg

### 4. Numero articolo

2041 Mozzarella "Monteverdi" 1,5 kg pane

Compilato da: HACCP-Team, il 09.08.08 attualizato: QM il 14.06.2021 Pag. 2 di 2