

Data: 21.04.2024	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	MARZULLO S.R.L.
Rev.: 00		
Codice: ST 02		Pagina 1 di 2

NOME PRODOTTO: MOZZARELLA

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Ingredienti: LATTE vaccino, caglio, sale.
Origine del latte "ITALIA"

CARATTERISTICHE

Prodotto Tipico

2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli	< 100 UFC/g
Stafilococco aureo	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

3. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: gradevole, caratteristico

Sapore: dolce, gustosa e delicata

Aspetto: tipico del prodotto

4. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 gr di prodotto	
Energia	1214 KJ
	2.92 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	20.5
	10.0
Carboidrati di cui zuccheri	0
	0
Proteine	26.1
Sale	1.36

5. IMBALLO

Primario : Confezione: contiene PP termosaldato con fiscella sospesa per la sgrondatura del siero.

Secondario: Cartone o cassetta

6. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura: Conservazione e trasporto in frigo tra + 0°C e +4°C.

7. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Vedi etichetta

Data: 21.04.2024	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	MARZULLO S.R.L.
Rev.: 00		
Codice: ST 02		Pagina 2 di 2

8. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore, peso netto, lotto, TMC indicazioni sulle modalità di conservazione.

DICHIARAZIONI

- La ditta.:
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004 e mod succ.;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
- All'interno della struttura della scrivente vengono lavorate solo materie prime a base di latte:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	NO
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	NO
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	NO
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	NO
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO
<i>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	SI
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	NO
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	NO
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	NO

- Non utilizza “Alimenti Geneticamente Modificati “ materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
- Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.