



www.funetta.it

## Mozzarella CUBETTINA



### GENERALITÀ




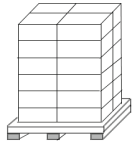

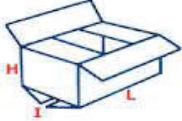

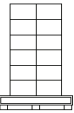
<b>Denominazione prodotto:</b> Mozzarella tagliata a cubetti	<b>Descrizione:</b> Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte, tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
<b>Ingredienti:</b> Latte, sale, caglio e fermenti lattici <b>Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte</b> Origine del latte e trasformazione in paesi UE	<b>Presentazione del prodotto:</b> Tagliato a cubetti e confezionato in busta da 2,0 Kg e in atmosfera protettiva.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b> Colore: bianco latte Odore: delicato di latticini freschi Sapore: fragranza di latte Consistenza: compatta	<b>Caratteristiche del confezionamento:</b> <b>IMBALLO PRIMARIO:</b> Busta preformata per alimenti prestampata con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in <b>atmosfera protettiva</b> sino all'apertura. <b>IMBALLO SECONDARIO:</b> Scatola di cartone contenente 8 buste da 2,0 Kg e.

### DATI ANALITICI

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
Umidità:		55% ±4	<b>Tipo germe</b>	<b>u.m.</b>	<b>Lim A</b>	<b>Lim B</b>
Sostanza secca:		45% ±4	Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Grasso/ ss:		46% ±4	Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Grasso/ tq:		22% ±4	Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b>			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valore energetico	Kcal / Kj	301 / 1252	<b>LEGENDA:</b> A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
Grassi	gr.	22	Temperatura di trasporto (°C) da +2° a +10°			
di cui:			Temperatura di conservazione (°C) da 0° a +4°			
- acidi grassi saturi	gr.	16,6	Bollo CE:	<b>IT F5 Z70 CE</b>		
Carboidrati	gr.	1,77	Codice prodotto:	<b>MFUCB12</b>		
di cui:			Codice ean:	<b>8017958004112</b>		
- zuccheri	gr.	0,35				
Proteine	gr.	24				
Sale	gr.	1,5				
<b>Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)</b>		<b>35</b>				

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Cortemaggiore (PC) - Via G. Rossetti n.10 - 29016.

### PACKAGING

Imballo primario: busta	unità di vendita	N° cartoni per strato	N° Tot cartoni per pallet	Impilabilità
Dimensioni busta: 350 mm (A) X 255 mm (B) 	1 cartone = 8 buste da 2 kg e 	4 cartoni 	1 pallet = 24 cartoni 	NO 
Imballo secondario: scatola di cartone Dimensioni cartone: 56 cm (L) X 33,5 cm (I) X 23 cm (H) 		N° strati per pallet 6 strati 	h pallet da terra H= 152 cm 