



www.funetta.it

Mozzarella JULIENNE



GENERALITÀ




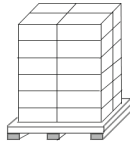
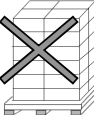
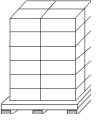
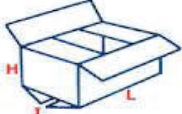

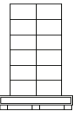
Denominazione prodotto: Mozzarella tagliata a julienne	Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata di latte, tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.
Ingredienti: Latte, sale, caglio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

DATI ANALITICI

Catteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Catteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
Umidità:		55% ±4	Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim 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
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valore energetico	Kcal / Kj	301 / 1252	LEGENDA: 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:	IT F5 Z70 CE		
Carboidrati	gr.	1,77	Codice prodotto:	MFUJB12		
di cui:			Codice ean:	8017958004099		
- zuccheri	gr.	0,35				
Proteine	gr.	24				
Sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto (gg dalla data di produzione)		35				

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 250 mm (B) 	1 cartone = 8 buste da 2 kg € 	4 cartoni 	1 pallet = 24 cartoni 	NO 
Imballo secondario: scatola di cartone		N° strati per pallet	h pallet da terra	
Dimensioni cartone: 56 cm (L) X 33,5 cm (I) X 23 cm (H) 		6 strati 	H= 152 cm 