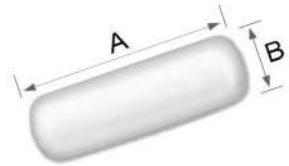




“Mozzarella Fior di Latte Barra Frozen”

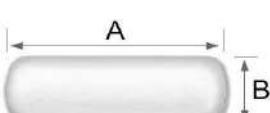
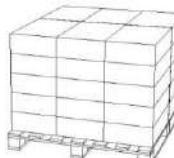
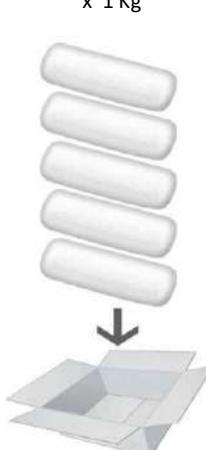


INDUSTRIA ALIMENTARE TANAGRINA SRL

Via della Sorgente snc
84030 San Pietro al Tanagro (SA)

GENERAL																													
Denominación legal Queso fresco de pasta hilada	Denominación comercial Mozzarella Fior di Latte Barra 1kg																												
Ingredientes: Leche pasteurizada, cuajo, sal, ácido cítrico, conservante E202. Alérgenos: producto lácteo/derivados de la leche Origen de la leche: Países UE	Presentación del producto: Los formatos de barra son ideales como ingrediente base para recetas que requieren formatos rallado, en rodajas, en cubitos o en cubos. La barra ofrece las mismas propiedades de horneado y derretimiento del pre-cortado pero le da la opción de adaptar su corte.																												
Características organolépticas: Color: Blanco Olor: Agradable, de leche Sabor: Dulce Consistencia: Blanda, <i>filante</i>	Características del envasado: Envase Primario: El producto está preenvasado en una película de material vegetal. Envase secundario: Caja de cartón de 10 Kg Piezas por cajas: 10 barra de 1 Kg c/u.																												
DATOS ANALÍTICOS																													
Examen Químico: (valores medios +/- 1 %)	Examen Microbiológico: (valores máx.)																												
Humedad: 55% Grasas/ tq: 21% Grasas/ ss: 46% H.de Carbono 0,5%	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #4a86e8; color: white;">Tipo germen</th><th></th><th></th><th></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Totales</td><td>< 100</td><td>UFC/gr</td><td></td></tr> <tr> <td>Coliformes Fecales</td><td>< 10</td><td>UFC/gr</td><td></td></tr> <tr> <td>Stafilococos aureos</td><td>< 10</td><td>UFC/gr</td><td></td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>negativo</td><td>/ 25 gr</td><td></td></tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td><td>negativo</td><td>/ 25 gr</td><td></td></tr> <tr> <td>Levaduras y mohos</td><td>Max 100</td><td>UFC/gr</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Tipo germen				Coliformes Totales	< 100	UFC/gr		Coliformes Fecales	< 10	UFC/gr		Stafilococos aureos	< 10	UFC/gr		Salmonella	negativo	/ 25 gr		Listeria monocytogenes	negativo	/ 25 gr		Levaduras y mohos	Max 100	UFC/gr	
Tipo germen																													
Coliformes Totales	< 100	UFC/gr																											
Coliformes Fecales	< 10	UFC/gr																											
Stafilococos aureos	< 10	UFC/gr																											
Salmonella	negativo	/ 25 gr																											
Listeria monocytogenes	negativo	/ 25 gr																											
Levaduras y mohos	Max 100	UFC/gr																											
Valores nutricionales medios por 100 g	Temperatura de conservación (°C) da 0° a +4°																												
Valor energético Kcal / KJ 243 - 1099 Grasas g 19 De las cuales saturadas: g 13,5 Hidratos de carbono g 0,5 De los cuales azúcares: g 0,3 Proteínas g 18 Sal g 1,1	Bollo CE: IT 15 8 CE Código producto: MOZZ100FI Código EAN: 8004144000089 Código Intrastat: 4061030																												

Producido y envasado en la planta de San Pietro al Tanagro (SA)

ENVASADO				
Envase primario:	Unidad de venta	Cajas por capa	Cajas por palet	Apilable
Loaf size: 220 mm (A) x 80 mm (B) 	1 box = 10 loaf x 1 Kg	9 cajas	1 pallet = 72 caja	
Envase secundario: Caja de cartón Carton size: (L) 40 cm x (I) 26 cm x (H) 17 cm 		N. estratos por palet	Altura pallet	
		8 layers	H = 148 cm	