

FICHA TECNICA

PRODUCTOTO 858
MOZZARELLA CILIGINE G 500E

IDENTIFICACIONE PRODOTTO	
Descripción	Queso fresco a pasta hilada
Ingredientes	Leche pasteurizada, sal, fermentos lacticos, cuajo
Tratamientos térmicos	Elaborado con leche tratada térmicamente (pasteurizada)
PAYS DE ORDEÑO	UE
PAYS DE TRANSFORMACION	ITALIA
Métodos de conservación	Mantener a max + 4 °C
Características de la envoltura	Cubo plastico con film superior termosellado
Embalaje Ean	8006763002260
Ean	8006763008583
Planta de producción	IT 19 497 CE

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Retondo , lucido, textura uniforme
Sabor	Caracteristico y delicado
Textura	Suave, moderadamente elástico
Color	Color blanco pajizo

PARÁMETROS QUÍMICOS FÍSICOS MICROBIOLÓGICOS	
Composición media	Valores medios expresados en gramos por 100 gramos de producto
Humedad (%)	62 - 64
pH	5.2 - 5.4
Grasa tal cual (%)	18 - 20
NaCl (%)	0.3 - 0.5
Enterobacteriaceae (sólo para la	De acuerdo con el Reg. CE 2073/05 y sus modificaciones posteriores.

leche fresca) - Staphylococcus aureus - Salmonella Spp. - Listeria Monocytogenes - Escherichia coli

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Carbohidratos (%)	0.5 - 0.9
De los cuales, azúcares (%)	0.5 - 0.9
Grasas (%)	18 - 20
De los cuales saturados (%)	13
Proteínas (%)	16 - 18
kcal	242
kJ	1006
NOTA :	Los rangos de los parámetros químico-físicos y nutricionales se refieren a valores medios, que varían en función de la oscilación fisiológica estacional de las características de la materia prima y, en consecuencia, del producto acabado.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Controles de calidad realizados	HACCP en todo el proceso de producción y en el producto terminado, de acuerdo con el REG CE n 853 de 2004 y sus modificaciones posteriores, el REG CE 2073 de 2005 y sus modificaciones posteriores y el REG CE 1881 de 2006 y sus modificaciones posteriores.
Ogm	Ausente
Alérgenos	Sí: Leche (lactosa). De conformidad con la Directiva CE 89/2003 y sus modificaciones posteriores, la Directiva CE 142/2006 y sus modificaciones posteriores y el Reglamento CE 1169/2011.
Gluten	Ausente
Formulación del lote	El lote se identifica mediante una doble codificación numérica que hace referencia a la fecha de producción y a la fecha de caducidad.

PALETIZACIÓN

Código de pedido	858000
Embalaje por caja de cartón	6
Piezas por paquete	1
Cajas por capas	8
Numero capas	12
Medidas caja cm	13,3 x 27,20 x 39,00
FECHA REVISION	Enero 2020