



**Codice:**

**13151**

**Descrizione:**

**MOZZARELLA "FILONI CAMMINO D'ORO" X 1 KG**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

MOZZARELLA FILONI "CAMMINO D'ORO" 1 KG

Formaggio fresco a pasta filata

Latte : Germania , Austria, Repubblica Ceca

Sale : Germania

Caglio : Francia

Acido citrico : Thailandia, Cina

**INGREDIENTI**

Latte pastorizzato >97,25%, sale 0,75%,caglio microbiologico <1,0%, correttore di acidità : acido citrico <1,0%.

**ALLERGENI**

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

Residuo secco: 45-51%

Umidità: 49-55%

Grasso totale: 20,5 - 25%

Grasso s.s.: 45 - 50%

Cloruro di sodio: 0,50 - 1,10%

pH: 5,80 - 6,20

Contenuto di acqua nella massa di formaggio senza grassi :  
64%-69%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Salmonella: n.d.in 25 g

L. monocytogenes: n.d.in 25 g

E.coli : < 100 ufc/1g

Stafylococcus aureus < 100 ufc/1g

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Aspetto: superficie liscia e chiusa, pasta del formaggio  
bianco crema senza occhiature

Consistenza: elastica, soda,tipica

Odore : neutro leggermente acido

Sapore : di latte,leggermente acido, leggermente salato

**VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI**

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1262 kJ / 304 kcal

Grassi: 23,5 g

- di cui acidi grassi saturi: 16,5 g

Carboidrati: 2,1 g

<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	- di cui zuccheri: 2,1 g Proteine: 21,0 g Sale: 0,75 g
<b>OGM</b>	Il prodotto in conformità a Reg. CE n.1829/2003 e reg. CE n. 1830/2003 non contiene nè consiste in organismi geneticamente modificati (OGM), nè viene prodotto, o contiene ingredienti prodotti da OGM. Non è prodotto da OGM e può essere etichettato secondo Dir. CE OGM con dicitura "Senza OGM".
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>	Il prodotto, inclusi gli ingredienti utilizzati per la lavorazione, non viene trattato con radiazioni ionizzanti.
<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	Consumare tal quale o come aggiunta a preparazioni
<b>CONSERVAZIONE</b>	Tra 0°C e +4°C
<b>CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA</b>	Una volta aperto conservare refrigerato in confezione ben chiusa e consumare entro 48 ore.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	35 giorni dopo la produzione
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Film plastico
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	Profondità : 210 mm Larghezza : 70 mm Altezza : 60 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	1 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	1,005 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	10,253 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n. 10
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n. 60
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n. 6
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n. 10
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	Profondità : 354 mm Larghezza : 244 mm Altezza : 166 mm
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Sostanze farmacologicamente attive, residui di pesticidi e ulteriori contaminazioni: a) prodotto conforme a Reg. CE N.853/2004; b) sottoposto a trattamento termico alle prescritte condizioni nel Reg. CE 853/2004. E' ulteriormente conforme a Reg. CE n.37/2010, CE n.396/2005 e CE n.1881/2006. Il prodotto è idoneo al consumo da parte di persone celiache
<b>MARCHIO</b>	Cammino d'oro
<b>AUTORIZZAZIONE SANITARIA</b>	DE BY 301 EG
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	4008432025703
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	4008432925690
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	04061030
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Siechen 11, 93413 Cham
<b>DATA REVISIONE SCHEMA</b>	Rev. del 02/09/2022 conf. 04/04/23 int. 11/04/23