FRANCIA	**SCHEDA TECNICA**	**STP_22400** Rev. 7 13.03.2020

DENOMINAZIONE:	**Cacetto bianco**		
CODICE:	**22400**		
GTIN UNITÀ:	-	**GTIN IMBALLO:**	-

TIPOLOGIA	Formaggio fresco a pasta filata a media stagionatura
DENOMINAZIONE DI VENDITA:	Mozzarella consistente al taglio
USO PREVISTO:	Ristorazione
CONFEZIONE:	Unità: non confezionato + etichetta Imballo: Busta (in polietilene e poliammide) + cartone
INGREDIENTI:	Latte pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici.
DESCRIZIONE DELLA FORMA:	Diametro superiore ca. 5 cm, diametro inferiore ca. 7 cm, altezza ca. 9 cm, peso ca. 250 g
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	30 giorni dalla data di produzione
SHELF-LIFE GARANTITA	almeno 23 giorni dalla data di produzione
TEMPERATURA DI TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO	+4 °C - +7 °C; Conservare il prodotto scoperto

DATI LOGISTICI:					
Peso Netto / unità:	g	ca. 2 x 250 g	**Contenuto / unità:**	2	
Unità / imballo:	10 coppie / ca. 5 kg		**Massa imballo:**	cm	32,6 x 26,9 x 19 (L x B x H)
Peso lordo imballo:	kg	ca. 5,2 kg	**Imballo / strato:**	10	
Strati / Paletta:	9		**Altezza paletta:**	cm	186 paletta inclusa
Peso netto / Paletta	kg	ca. 450	**Peso lordo / paletta**	kg	ca. 492 paletta inclusa

DESCRIZIONE	REDAZIONE	CONTROLLO	AUTORIZZAZIONE
Immagine aggiunta; riconfezionamento adattato; condizione di conservazione aggiunta	Ufficio vendite	Ufficio qualità	Ufficio qualità

VALORI NUTRIZIONALI:	medi / 100 g:			
Valore energetico:	1350	kJ	325	Kcal
Grassi :	25,3	g		
dei quali acidi grassi saturi	18,6	g		
carboidrati:	1,5	g		
dei quali zuccheri	1,4	g		
Proteine:	23,8	g		
Sale	1,9	g		

PROPRIETÀ SENSORIALI:	
Odore:	Ineccepibile, tipico del prodotto, privo di odori estranei, fresco, delicatamente acidulo
Sapore:	Ineccepibile, tipico del prodotto, privo di sapori estranei, fresco, delicatamente acidulo e salato
Apparenza/ Consistenza/ Testura	A forma di pera con una superficie bianco-giallognola e liscia / Resitente al taglio, leggermente fibrosa, di consistenza compatta ed elastica / Al palato resistente e leggermente fibrosa / **Crosta edibile**.

PROPRIETÀ CHIMICHE:			
Sostanza secca:	53 - 60 %	**Grasso s.s.:**	min. 45 %
Contenuto di acqua:	40 - 47%	**Valore pH:**	5,00 – 5,30

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE:			
Escherichia coli:	< 10 UFC / g	**Salmonella spp.:**	non riscontrabile in 25g
Stafilococchi coagulasi positivi:	< 10 UFC / g	**Listeria monocytogenes:**	non riscontrabile in 25g
RESIDUI / SOSTANZE INQUINANTI:	Metalli pesanti, pesticidi, PCB, solventi, micotossina, diossina, inibitori: in conformità ai resquisiti previsti dalla normativa tedesca e dai regolamenti dell`Unione Europea applicabili in materia alimentare.		
ALLERGENI:	Il prodotto contiene proteine del latte e lattosio.		
OGM:	Il prodotto non viene realizzato tramite processi di ingegneria genetica e non contiene microorganismi geneticamente modificati né ingredienti da contrassegnare in base ai regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.		
ASPETTI RELATIVI ALLA NORMATIVA IN MATERIA ALIMENTARE	Il prodotto è conforme ai requisiti previsiti dalla normativa tedesca in materia alimentare e ai regolamenti dell`Unione Europea applicabili.		
RAPPRESENTAZIONE DEL CODICE LOTTO:	Lotto n°: L + giorno dell´anno; data di conservazione minima: GG.MM.AA		
PRODUTTORE/INDIRIZZO:	**Francia Mozzarella GmbH** Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		