

Mozzarella BIO's 100ge

| | | | |
|---|---|--|-------------------|
| Nome del prodotto: Mozzarella Bio's | | Codice del prodotto: 100901 | |
| | | Codice EAN Unità Consumatore: 80357452 | |
| | | Codice EAN imballo: 08007892997953 | |
| Merceologia del prodotto: | | formaggio a pasta filata biologico | |
| Caratteristiche organolettiche: | Colore: | Bianco | |
| | Sapore: | Dolce, tipico di latte | |
| | Aspetto: | Compatto e fibroso | |
| Ingredienti: | latte pastorizzato biologico, fermenti lattici, sale. | | |
| Origine del latte: | Italia | | |
| shelf-life nominale dal confezionamento | 25 gg | | |
| Lotto di produzione | gg.mm.aa + lotto espresso come L + numero progressivo dell'anno a tre cifre + lettera | | |
| Conservazione | da 0°C a +4°C | | |
| Certificazioni: | | | |
| Certificazione di prodotto: | Certificato conformità al metodo biologico Reg.CE 834/07 IT BIO 007 A59D | | |
| Unità Consumatore: | | | |
| tipo confezione: | sacchetto reclamizzato termosaldato in nylon accoppiato PE | | |
| contenuto in pezzi: | n.1 bocconcino da 100g e | | |
| peso unità Consumatore: | netto sgocciolato: 100ge | lordo:220g | tara busta: 4,0 g |
| Dimensioni unità Consumatore: | altezza: 13,0cm | larghezza: 13,5cm | profondità 6 cm |
| Imballo: | | | |
| Tipo imballo: | scatola in cartone BU51 | pezzi per imballo | 10 |
| dimensioni esterne imballo | altezza: 9 cm | larghezza:22,5cm | lunghezza: 27 cm |
| peso lordo imballo | 2,34 Kg circa | tara imballo: | 102g |
| Pallettizzazione: | | | |
| Tipo pallet: | EURO 80X120 Altezza mt.1,05 compreso pallet | | |
| nr. strati per pallet: 10 strati | nr. imballi per base pallet: 15 scatole | | |
| Indicazioni per lo smaltimento: | | | |
| COMPONENTE | CODICE RICICLO | TIPO DI RACCOLTA | |
| FILM CHIUSURA | OTHER7 | DIFFERENZIATA - PLASTICA | |
| Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr | | Scheda Nutrizionale Valori Medi alla Produzione in 100gr | |
| Umidità | 60-68% | Energia | 935 kJ - 225 kcal |
| Grasso Fis. | 12-18% | Grassi | 17 g |
| Grasso s/s | >40% | di cui saturi | 11 g |
| NaCl | 0,3-1,0% | Carboidrati | 1,0 g |
| pH | 5,30-5,70 | di cui zuccheri | 0,23 g |
| Coliformi | <1000 ufc/g | Proteine | 17 g |
| E.coli | <10 ufc/g | Sale | 0,45 g |
| Lieviti | <1000 ufc/g | | |
| Muffe | <100 ufc/g | | |
| Staph. aureus coag+ | <100 ufc/g | | |
| Salmonella e Listeria m. | assenti /25g | | |

Data revisione 28-07-21