SCHEDA TECNICA /Technical Product Specifications

PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
IQF frozen Cow Mozzarella "Fiordilatte" 125 g			18/09/2014		

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
0,125	28	1.764	63	220,5

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Busta di plastica	Cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE

-18°c

SCADENZA

12 mesi

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI

Latte di vacca, fermenti naurali, sale, caglio.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				
UMIDITA'	60,50%			
SOSTANZA SECCA	39,50			
GRASSI	18%			
PROTEINE	20%			
CARBOIDRATI	1,50%			
SALE (equivalente di sodio)	0,5			
Kcal	248			
KJOULE				
CENERI				
PH				
NaCl				
MINERALI				
FIBRE ALIMENTARI				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI	< 10 UFC/g			
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g			
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 UFC /g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MUFFE E LIEVITI	< 1.000 UFC/g			
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,125	28	1.764	63	220,5

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic flow pack	Carton box

DESCRIPTION OF PRODUCT

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

-18°c

SHELF LIFE

12 mesi

TO CONSUME

INGREDIENTS

Cow's Milk, starter curture, salt, rennet

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				
MOISTURE	60,50%			
DRY MATTER	39,50			
FAT	18%			
PROTEIN	20%			
CARBOHIDRATE	1,50%			
SALT (equivalent of SODIUM)	0,5			
Kcal	248			
KJOULE				
ASH CONTENT				
PH				
NaCi				
MINERALS				
FIBRE				

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM	< 10 UFC/g			
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	< 10 UFC/g			
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC /g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MOULD AND YEAST	< 1.000 UFC/g			
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A– 16123 Genova – Italy Ph: 0039 – 0102091025 Fax: 0039 – 010265169