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
Frozen Mozzarella Loaf "C Type" 1 Kg (standard quality)			17/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA

Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
1	10	720	72	720

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Film di plastica	Scatola di cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

ITALIANO

CONSERVAZIONE

-18°C

SCADENZA

12 mesi

METODO DI CONSUMO

Conservare a temperatura di - 18°C. Dopo scongelamento non ricongelare e mantenere in frigorifero ad una temperatura da 0° a +4 °C. Dopo scongelamento il prodotto deve essere consumato entro 96 ore.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, correttole di acidità: acido citrico E330.

VALORI NUTRIZIONALI
Valori medi espressi per 100 g di prodotto

UMIDITA'		56	%
SOSTANZA SECCA		44	%
GRASSI		17	%
PROTEINE		23 g	
CARBOIDRATI		1 g	
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal		249	
KJOULE		1037	
CENERI			
PH		6,1	
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

ITALIANO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI			<100UFC/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				
BACILLUS CEREUS				
MICROBICA PLATE COUNT				

NOTE TECNICHE

LOGISTIC INFORMATIONS

Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
1	10	720	72	720

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic film	Carton box

DESCRIPTION OF PRODUCT

ENGLISH

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

-18°C

SHELF LIFE

12 Months

TO CONSUME

To be kept at a temperature of -18°C. Once the product is defrosted don't refreeze and keep it in refrigerator at a temperature from 0° to +4°C. Once defrosted the product must be consumed within 96 hours.

INGREDIENTS

Milk, Salt, Rennet, acidity corrector: citric acid E 330

NUTRITIONAL VALUES
Average values expressed in 100 g of product

MOISTURE		56	%
DRY MATTER		44	%
FAT		17	%
PROTEIN		23 g	
CARBOHIDRATE		1 g	
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal		249	
KJOULE		1037	
ASH CONTENT			
PH		6,1	
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

ENGLISH

BIOLOGICAL PARAMETERS

TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM			<100UFC/g	
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI			<10 UFC/g	
STAFILOCOCCUS AUREUS			<10 UFC/g	
SALMONELLA			Absent in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent in 25 g	
MOULD AND YEAST				
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