

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 Buffalo Mozzarella (in brine) 125 g			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					CONSERVAZIONE				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale	-18°C				
0,125	20	4200	210	525					
CONTENITORE PRIMARIO			CONTENITORE SECONDARIO		SCADENZA				
Flow pack di plastica			Scatola di cartone		12 mesi				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					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.				

ITALIANO

ITALIANO

INGREDIENTI				
Latte di bufala pastorizzato, siero del latte, sale e caglio.				

VALORI NUTRIZIONALI			
Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'		60	%
SOSTANZA SECCA		40	%
GRASSI		22,9	%
PROTEINE		14	%
CARBOIDRATI		0,6	%
SALE (equivalente di sodio)			
Kcal		265	
KJOULE			
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
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				

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,125	20	4200	210	525
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK		
Plastic flow pack		Carton box		
DESCRIPTION OF PRODUCT				

NOTE TECNICHE				

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				
Pasteurized Buffalo's Milk, whey, salt,rennet				

NUTRITIONAL VALUES			
Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE		60	%
DRY MATTER		40	%
FAT		22,9	%
PROTEIN		14	%
CARBOHIDRATE		0,6	%
SALT (equivalent of SODIUM)			
Kcal		265	
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH			
NaCl			
MINERALS			
FIBRE			

ENGLISH

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
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				