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 Mozzarella Loaf 1 kg (100% Italian Milk)			25/09/2014		

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA

Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
1 Kg	10	630	63	630

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Busta di plastica	Scatola di cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

CONSERVAZIONE

-18°C

SCADENZA

360 giorni

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 di vacca pastorizzato Italiano , sale, fermenti naturali ,caglio.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI
Valori medi espressi per 100 g di prodotto

UMIDITA'	51,20%		
SOSTANZA SECCA	48,80%		
GRASSI	23,81%		
PROTEINE	21%		
CARBOIDRATI	3,30%		
SALE (equivalente di sodio)	0,8		
Kcal	312		
KJOULE			
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI	Assente			
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 UFC/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MUFFE E LIEVITI	< 1000 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
1	10	630	63	630

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic Bag	Carton box

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

-18°C

SHELF LIFE

360 days

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

Italian cow's milk (98,2%), starter culture (1%), salt (0,76%), rennet (0,04%).

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES
Average values expressed in 100 g of product

MOISTURE	51,20%		
DRY MATTER	48,80%		
FAT	23,81%		
PROTEIN	21%		
CARBOHIDRATE	3,30%		
SALT (equivalent of SODIUM)	0,8		
Kcal	312		
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS

TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI	Assente			
STAFILOCOCCUS AUREUS	< 10 UFC/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g			
MOULD AND YEAST	< 1000 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