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 500 g			19/09/2014		

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA

Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
0,5	10	1500	150	750

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Film di plastica	Scatola di cartone

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

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 120 ore.

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti vivi.

VALORI NUTRIZIONALI
Valori medi espressi per 100 g di prodotto

UMIDITA'		52	%
SOSTANZA SECCA			
GRASSI		20	%
PROTEINE		20	%
CARBOIDRATI		0,5	%
SALE (equivalente di sodio)		1	%
Kcal		262	
KJOULE		1089	
CENERI			
PH		5-5,5	
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI			<100	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

ENGLISH

LOGISTIC INFORMATION

Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet
0,5	10	1500	150	750

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic film	Carton box

DESCRIPTION OF PRODUCT

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 120 hours.

INGREDIENTS

Pasteurized milk, salt, rennet, starter culture

NUTRITIONAL VALUES
Average values expressed in 100 g of product

MOISTURE		52	%
DRY MATTER			
FAT		20	%
PROTEIN		20	%
CARBOHIDRATE		0,5	%
SALT (equivalent of SODIUM)		1	%
Kcal		262	
KJOULE		1089	
ASH CONTENT			
PH		5-5,5	
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS

TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI			<100	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