

SCHEMA TECNICA / Technical Product Specifications									
ALIFOOD									
PRODOTTOTO PRODUCT NAME		CODICE EAN EAN CODE		CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE		DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEMA N°SHEET	
MOZZARELLE LIOFILIZZATE		8,01094E+12							
INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale					
0,15	4	448	112	67,2					
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO							
Sacchetto									
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					CONSERVAZIONE				
Mozzarella liofilizzata					Conservare in un luogo asciutto.				
					SCADENZA				
					24 mesi				
					METODO DI CONSUMO				
INGREDIENTI									
Mozzarella: latte, caglio, sale									
VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'					CARICA MICROBICA COLIFORMI TOTALI	<1000			
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI					ESCHERICHIA COLI	<100			
PROTEINE					STAFILOCOCCO AUREUS	<100			
CARBOIDRATI					SALMONELLA	Absent			
SALE (equivalente di sodio)					LISTERIA MONOCYTOGENE				
Kcal					MUFFE E LIEVITI				
KJOULE					BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH					NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									
LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	Conserving in a dry place.				
0,15	4	448	112	67,2	SHELF LIFE				
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			24 months				
Bag					TO CONSUME				
DESCRIPTION OF PRODUCT									
Freez dried Mozzarella									
INGREDIENTS									
Mozzarella: milk, rennet, salt									
NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	0			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	<1000			
FAT					FECAL COLIFORM				
PROTEIN					ESCHERICHIA COLI	<100			
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA	Absent			
Kcal					LISTERIA MONOCYTOGENE				
KJOULE					MOULD AND YEAST	0			
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									

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