

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 Cherries 18 g in brine			24/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		-18°C
1	10	400	40	400		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Sacco 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.

INGREDIENTI									
Latte pastorizzato, sale caglio, fermenti vivi.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'		61,5	%		CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA		38,5	%		COLIFORMI TOTALI				
GRASSI		18,5	%		COLIFORMI FECALI				
PROTEINE		17,6	%		ESCHERICHIA COLI		<100		UFC/g
CARBOIDRATI		0,9	%		STAFILOCOCCO AUREUS		<100		UFC/g
SALE (equivalente di sodio)		0,5	%		SALMONELLA		Assente		in 25 g
Kcal		240,5			LISTERIA MONOCYTOGENES		Assente		in 25 g
KJOULE					MUFFE E LIEVITI		<1000		
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		-18°C
1	10	400	40	400		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic bag		Carton box				12 Months
DESCRIPTION OF PRODUCT						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 cow Milk, salt, rennet, dairy cultures.									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE		61,5	%		TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER		38,5			TOTAL COLIFORM				
FAT		18,5	%		FECAL COLIFORM				
PROTEIN		17,6	%		ESCHERICHIA COLI		<100		UFC/g
CARBOHIDRATE		0,9	%		STAFILOCOCCUS AUREUS		<100		UFC/g
SALT (equivalent of SODIUM)		0,5	%		SALMONELLA		Assente		in 25 g
Kcal		240,5			LISTERIA MONOCYTOGENES		Assente		in 25 g
KJOULE					MOULD AND YEAST		<1000		
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									