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 8 g in brine			24/09/2014		

ITALIANO

INFORMAZIONI LOGISTICA				
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale
1	10	400	40	400

CONTENITORE PRIMARIO	CONTENITORE SECONDARIO
Sacco 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 96 ore.

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, sale caglio, fermenti vivi.

ITALIANO

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto			
UMIDITA'		61,5	%
SOSTANZA SECCA		38,5	%
GRASSI		18,5	%
PROTEINE		17,6	%
CARBOIDRATI		0,9	%
SALE (equivalente di sodio)		0,5	%
Kcal		240,5	
KJOULE			
CENERI			
PH			
NaCl			
MINERALI			
FIBRE ALIMENTARI			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA MICROBICA TOTALE				
COLIFORMI TOTALI				
COLIFORMI FECALI				
ESCHERICHIA COLI			<100	UFC/g
STAFILOCOCCO AUREUS			<100	UFC/g
SALMONELLA			Assente	in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES			Assente	in 25 g
MUFFE E LIEVITI			<1000	
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	400	40	400

PRIMARY PACK	SECONDARY PACK
Plastic bag	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 96 hours.

INGREDIENTS

Pasteurized cow Milk, salt, rennet, dairy cultures.

ENGLISH

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product			
MOISTURE		61,5	%
DRY MATTER		38,5	
FAT		18,5	%
PROTEIN		17,6	%
CARBOHIDRATE		0,9	%
SALT (equivalent of SODIUM)		0,5	%
Kcal		240,5	
KJOULE			
ASH CONTENT			
PH			
NaCi			
MINERALS			
FIBRE			

BIOLOGICAL PARAMETERS				
TOTAL MICROBIC CHARGE				
TOTAL COLIFORM				
FECAL COLIFORM				
ESCHERICHIA COLI			<100	UFC/g
STAFILOCOCCUS AUREUS			<100	UFC/g
SALMONELLA			Assente	in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES			Assente	in 25 g
MOULD AND YEAST			<1000	
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