

BOCA Srls

Sede Leg. C.da San Vitale Snc – 82100 Benevento

Sede Op. SS17 Km 209, C.da Petrarra – 86020 San Polo Matese (Cb)

Tel./Fax 0874 785026 E-mail info@lattepiu.eu

SCHEMA TECNICA

MOZZARELLA JULIENNE LATTE +

DESCRIZIONE PRODOTTO

REFERENZA	MOZZARELLA JULIENNE (formaggio a pasta filata ottenuto dalla filatura di cagliata di latte)
CODICE ARTICOLO	15212L
PEZZATURA	SCAGLIE IN ATMOSFERA MODIFICATA IN VASCETTA TERMOSIGILLATA DA 3KG
CONFEZIONE	CARTONI DA KG. 12
INGREDIENTI	Cagliata di latte pastorizzata prodotta in UE (latte vaccino, caglio, sale, fermenti lattici). Correttore di acidità: acido citrico. Conservante (E202)
SCADENZA	30 gg. dalla data di produzione
CONSERVAZIONE	In frigo ad una temperatura da 0° a +4° maxi
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT TOP7H CE nello Stabilimento di SS17 Km209, C.da Petrarra – 86020 San Polo Matese (Cb)

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

UMIDITA'	60 % (± 5 %)
GRASSI TOTALI (su sostanza secca)	24% (± 3 %)
COLIFORMI	< 10000 ufc/gr
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/gr
STAFFILOCOCCO AUREO	< 10 ufc/gr
SALMONELLA	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente
ALTRI PATOGENI	Assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ODORE E SAPORE	Formaggioso
COLORE	Bianco paglierino

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 GR DI PRODOTTO

Valore energetico	Kcal 233/Kj 976
Proteine	19 g
Carboidrati	2 g
Grassi	17 g

CARATTERISTICHE PACKAGING

MATERIALE D'IMBALLAGGIO	POLIAMMIDE CAST+POLIETILENE
CONFEZIONE	CARTONI PARAFFINATI DIM.323x263x362mm
CODICE EAN	8050444511527
PALLETTIZZAZIONE	24 CARTONI PER PALLETT DIM 1200x800x1400 mm

TRASPORTO

AUTOCARRO CON FURGONATURA ISOTERMICA FRIGO A TEMPERATURA 0 ÷ 4°C
--

BOCA Srls

Sede Leg. C.da San Vitale Snc – 82100 Benevento

Sede Op. SS17 Km 209, C.da Petrarà – 86020 San Polo Matese (Cb)

Tel./Fax 0874 785026 E-mail info@lattepiu.eu

- **Ai sensi del Reg. 1829/2003/CE e sulla base delle informazioni assunte dai fornitori delle materie prime utilizzate, tutti i prodotti sono liberi da contaminazioni di organismi geneticamente modificati. Pertanto si dichiara che tutti i prodotti forniti dalla ns. azienda sono OGM-free.**

- **Allergeni:**

ALLERGENI dir. CE 114/2006	
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ibridi)	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	+
Frutta a guscio (mandorle, noci, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂	-
Molluschi e derivati	-
Lupini e derivati	-

- = non contiene / does not contain

+ = contiene / contains

tr = possibili tracce / possible traces

- **Lo stabilimento di produzione è conforme ai regolamenti 852/2004/CEE e 853/2004/CEE**

**S. Polo Matese (Cb) 1/9/17
BOCA Srls**