

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 Kg 1 LATTE +

DESCRIZIONE PRODOTTO

REFERENZA	MOZZARELLA (formaggio a pasta filata ottenuto dalla filatura di cagliata di latte)
CODICE ARTICOLO	106
PEZZATURA	PANETTI TERMOSALDATI DA KG 1
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	40 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 Km 209, C.da Petrarra – 86020 San Polo Matese (Cb)

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

UMIDITA'	53 % (± 5 %)
GRASSI TOTALI (su sostanza secca)	35% MIN
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. 460x240x140mm
CODICE EAN	8050444511060
PALLETTIZZAZIONE	42 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