



MOZZARELLA NONNO NANNI

Documento: D. 03. 402

REV DEL 2017-07-06

Verifica/App.: Verifica/App.:
RGQ DIREZIONE

DESCRIZIONE PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino pastorizzato e fermenti lattici. **Aspetto:** Regolare, superficie lievemente fibrosa, uniforme a sfoglie sovrapposte. Naturale presenza di latticello all'interno del prodotto. confezionato in contenitori di plastica idonei a venire a contatto con gli alimenti secondo le modalità del D.Lgs del 27 gennaio 1992 n. 109 e Regolamento UE N. 1169/11. **Colore:** bianco avorio. **Sapore:** gradevole, fresco, dolce, delicato. **Crosta:** assente. **Conservanti:** assenti.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici.

| | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| Formato | 100 grammi Peso Fisso |
| Codice interno | 402 |
| Marchio | NONNO NANNI |
| Cod. EAN prodotto | 8007222204010 |
| Cod. EAN imballo | 18007222204017 |
| Tariffa doganale | 04061030 |
| TMC | 14 giorni |
| Temperatura di conservazione | Da 0°C a +4°C |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 112 CE |



| ARTICOLO Codice | CONFEZIONE | | | IMBALLO | | | |
|--------------------|------------|------------|-----------------------|---------|------------------|------------|-----------------------|
| | Tipo | Peso lordo | Dimensioni hxlxL (mm) | Tipo | U.V. per imballo | Peso lordo | Dimensioni hxlxL (mm) |
| 402 | PEZZO | 230 g | 50x100x100 | SCATOLA | 15 | 3800 g | 90x300x400 |

| ARTICOLO Codice | Tipo | BANCALE | | | Dimensioni hxlxL (cm) | Peso lordo | Protezione |
|--------------------|-------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|------------|--------------------|
| | | N° imballi per strato | N° strati per pallet | N° imballi per pallet | | | |
| 402 | Pallet EPAL | 15 | 12 | 180 | 122,0x80,0x120,0 | 708,0 Kg | Avvolto con nastro |

| CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE | | |
|---|-------------------------|--------------------|
| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORI MEDI |
| Umidità | % | da 58 a 63 |
| Sostanza secca | % | da 37 a 42 |
| Sale | % | 0,40 |
| Energia | kJ/100g | 933 |
| Energia | kcal/100g | 225 |
| Grassi | g/100g | 17 |
| di cui acidi grassi saturi | g/100g | 12 |
| Carboidrati | g/100g | 0,9 |
| di cui zuccheri | g/100g | 0 |
| Proteine | g/100g | 17 |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO | | |
|---|-------------------------|--------------------|
| PARAMETRO | UNITA' DI MISURA | VALORI MEDI |
| Escherichia coli | UFC/g | < 100 |
| Stafilococchi coagulasi positivi | UFC/g | < 10 |
| Salmonella | UFC/25g | assente |
| Listeria monocytogenes | UFC/25g | assente |

| ALLERGENI | | |
|---|---|---|
| Allergene | Presenza per ricetta o natura del prodotto | Presenza per Cross Contamination |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | NO | NO |
| Crostacei e prodotti derivati | NO | NO |
| Uova e prodotti derivati | NO | NO |
| Pesce e prodotti derivati | NO | NO |
| Arachidi e prodotti derivati | NO | NO |
| Soia e prodotti derivati | NO | NO |
| Latte e prodotti derivati (incluso lattosio) | SI | NO |
| Frutta a guscio e prodotti derivati | NO | NO |
| Sedano e prodotti derivati | NO | NO |
| Senape e prodotti derivati | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | NO |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO |