

MOZZARELLA CAMMINO D'ORO 1 Kg

CODICE / CODE: 43080

1) DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION OF PRODUCT:
 Formaggio semiduro a pasta filata con 45% gr. s.s. / Stringy cheese with min 45% fat in dry matter

PAESE DI PRODUZIONE / COUNTRY OF PRODUCTION:
 GERMANIA / GERMANY

2) INGREDIENTI / INGREDIENTS:

INGREDIENTI (materie prime, additivi, colture, enzimi...) INGREDIENTS (raw materials, additives, cultures, enzymes...)	Quantità / Quantity (%)	Origine (naturale, animale, microbica) Origin (natural, animal, microbial)	Origine geografica / Geographical origin (specify the Country)
LATTE vaccino / cow's MILK	97,25	animale / animal	Germania, Repubblica Ceca / Germany, Czech
sale / salt	0,75	naturale / natural	Germania / Germany
caglio / rennet	<1	microbioco / microbial	Danimarca, Francia / Denmark, France
correttore di acidità: acido citrico / acidity regulator: citric acid	<1	microbioco / microbial	Cina / China

METODO DI TRATTAMENTO del latte utilizzato per la produzione / Treatment of milk		Commento / Comment
Latte crudo / Raw milk		
Latte pastorizzato / Pasteurized milk	x	
Latte termizzato / Thermised milk		
Latte sterilizzato / Sterilized milk		

3) ALLERGENI E OGM / ALLERGENS & OGM

ALLERGENI / Allergens	SI / YES	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ Cereal, containing gluten and their by products		x	
Crostacei e derivati/ Shellfish, shellfish-based products		x	
Uova e derivati/ Eggs and egg-based products		x	
Pesce e derivati/ Fish and fish based products		x	
Arachidi e derivati/ Peanuts and peanuts based products		x	
Soia e derivati/ Soybean and soybased products		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ Milk and milk-based products (milk sugar included)	x		latte, proteine del latte, lattosio / milk, milk's proteins, lactose
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ Nuts		x	
Sedano e derivati/ Celery and celery-based products		x	
Senape e derivati/ Mustard and mustard-based products		x	
Semi di sesamo e derivati/ Sesame seeds and sesame-based products		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/Lupine and products thereof		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		x	

OGM - Radiazioni ionizzanti / GMO - Ionized radiation	SI / YES	NO	Commento / Comment
Contiene OGM / Contain GMO		x	
Derivati di OGM / Derived from GMO		x	
Sono utilizzati prodotti OGM durante il processo di produzione / GMO products used during the manufacturing process		x	
E' possibile una cross-contamination durante le fasi di lavorazione / Is a cross-contamination with GMO during the production phases possible?		x	
Il prodotto rispetta i Reg. UE 1829/2003 e 1830/2003 / Product in respect of the EU Regulations 1829/2003 e 1830/2003	x		
Contiene ingredienti irradiati / Contain irradiated components		x	

4) VALORI NUTRIZIONALI / NUTRIZIONAL VALUE

Parametro / Parameter	Valore riscontrato/ Value	Unità di misura / Unit
Energia / Energy	1262	kJ/100g
Energia / Energy	304	kcal/100g
Grassi / Fat	23,5	g/100g
di cui ac. grassi saturi / of which saturates	16,5	g/100g
Carboidrati / Carbohydrate	2,1	g/100g
di cui zuccheri / of which sugars	2,1	g/100g
Proteine / Protein	21	g/100g
Sale / Salt	0,75	g/100g

5) VALORI CHIMICO-FISICI (alla produzione) / CHEMICAL-PHYSICAL VALUES (at the moment of production)

Parametro / Parameter	Valore Medio / Medium value	Deviazione +/- / Tolerance+/-	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Umidità / Moisture	52	3,00	%	
Sostanza secca / Dry matter	48	3,00	%	
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	47,5	2,50	%	
Grasso tal quale / Fat	22,8	2,50	%	
Proteine / Proteins	21		%	
Sale / Salt	0,75	0,25	%	
pH	6	0,20		

6) VALORI MICROBIOLOGICI (alla produzione) / MICROBIAL VALUE (at the production)

Parametro / Parameter	Valore tollerato / Tolerated value	Unità di misura / Unit	Metodo / Method
Escherichia coli	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Stafilococchi coagulanti positivi / Staphylococcus coag. +	n=5 c=2 m=100 M=1000	UFC/g	
Listeria monocytogenes	assente / absent	in 25g	
Salmonella spp.	assente / absent	in 25g	
Muffe / Moulds	<100	UFC/g	
Lieviti / Yeasts	<100	UFC/g	

7) CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Criteri / Standards	Caratteristiche / Characteristics
Colore / Colour	bianco lucido / white to off white
Odore - Sapore / Smell - taste	piacevole, da neutro a leggermente acidulo con tipica nota lattea / neutral to slightly souris, typical lactic
Aspetto / Appearance	interno / internal: pasta priva di occhiatura / cheese-paste without holes/perforation; esterno / external: filoni di forma cilindrica con superficie liscia / smooth, closed surface, white to off-white
Struttura - Consistenza / Texture	sostenuta, elastica / elastic, firm
Consistenza / Consistency	Commento / Comment
Formaggio a pasta dura / Hard cheese	
Formaggio a pasta dura semidura / Semi-hard cheese	
Formaggio a pasta molle - soft / Soft-cheese	
Altro / Others	x pasta filata / stringy cheese

8) DATI LOGISTICI / LOGISTIC DATA

	Valore / Value	Unità di misura / Unit	Peso fisso - variabile / Fixed weight - variable weight
Quantità netta pezzo / Net quantity per piece	1	Kg	Peso fisso / Fixed weight
Dimensione pezzo / Size of piece	210x70x60	mm	
Dimensione cartone / Size of box	354x244x236	mm	
Peso imballaggio primario /primary packaging weight	4,64	g	
Peso imballaggio secondario /secondary packaging weight	260	g	
Pezzi per cartone / Pieces per carton	15	n°	
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	15	kg	Peso fisso / Fixed weight
Cartoni per strato / Cartons per layer	10	n°	
Strati per pallet / Layer per pallet	4	n°	
Cartoni per pallet / Cartons per pallet	40	n°	
Peso netto pallet / Net weight per pallet	600	kg	Peso fisso / Fixed weight

9) PACKAGING

Tipo di packaging / Type of packaging	Descrizione / Description	Materiale / Material
Packaging primario / Packaging primary	Sottovuoto / Vacuum packed	plastica per alimenti / plastic suitable for food
Packaging secondario / Packaging secondary	scatola / box	cartone / cartonboard
Pallet	EPAL	legno / wood

10) SHELF-LIFE - STAGIONATURA - CONSERVAZIONE / SHELF-LIFE - MATURING - STORAGE

	Valore / Value	Unità / Unit	Commento / Comment
Shelf-life	24	gg / days	dalla produzione /from production date
Stagionatura / Maturing	-	-	
Temperatura di conservazione / Storage Temperature	max +4	°C	
			codice / code
Codice EAN pezzo / EAN code for piece			4008432025703
Codice EAN cartone / EAN code for carton - box			4008432925706
Codice doganale / Customs code			04061020 9650

12) RIFERIMENTO LEGISLATIVI / LAW REFERENCE

L'azienda lavora e opera nel rispetto dei Regolamenti Comunitari contenuti nel Pacchetto Igiene Reg. 852/2004 e 853/2004 e loro normative correlate in tema di igiene e misure di controllo dei prodotti alimentari. /The factory works according to the EU regulation contained in the "Hygiene package": Reg. 852/2004 e 853/2004 e correlated rules referred to hygiene and measures of control of food products

L'Azienda ha adottato un sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP), con l'individuazione delle fasi critiche per la sicurezza e la tutela del consumatore. / The factory has an updated HACCP system.

Il sistema di rintracciabilità interno, secondo il Reg. 178/2002 e successivi aggiornamenti, garantisce la rintracciabilità di tutti i prodotti commercializzati e l'efficacia di tale sistema viene verificata con frequenza almeno annuale. / The factory respects the Reg. 178/2002 and has a traceability system that guarantee the traceability of all products. To guarantee the efficacy this system is controlled every year

Rev. 02

DATA: 31/10/2019

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità.

