



**SCHEDA TECNICA
MOZZARELLA JULIENNE**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	
Caratteristiche generali del prodotto	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto con latte vaccino. Si presenta in forma di bastoncini forma detta julienne o cubetti se richiesta.
Modalità di produzione	Coagulazione attraverso aggiunta di caglio di vitello; rottura della cagliata e successiva maturazione, con conseguente filatura della cagliata e aggiunta di sale (salatura); formatura, raffreddamento delle forme in acqua acidula-salata (salsetta), confezionamento nel loro liquido di governo (salsetta).
Peso	Peso netto sgocciolato dei diversi formati
Ingredienti	LATTE _ORIGINE ITALIA EU, CAGLIO MICROBIOTICO E SALE NATURALE.
Bollo CE	ITALIAN ORIGIN
CARATTERISTICHE FISICHE ORGANOLETTICHE	
Crosta	Sottile con superficie liscia mai viscida , ad esclusione di una zona dove si vedono piccoli rilievi dovuti alla mozzatura dalla massa di pasta filata.
Pasta	Struttura compatta morbida.
Sapore	Sapore dolce leggermente acidulo per fermentazione lattica
Odore	Tipico del latte
Colore	Bianco
Consistenza	Morbida ed elastica
CARATTERISTICHE CHIMICHE	
Umidità	50,0 +/- 2,0 g/100g
Residuo secco	40,0 +/- 2,0 g/100g
Grasso sul tal quale	18,0 +/- 2,0 g/100g
Grasso sul secco	46,0 +/- 2,0 g/100g
Proteine	16,0 +/- 2,0 g/100g
Sale (NaCl)	0,7 +/- 0,3 g/100g
Acidità (pH)	5,0 +/- 0,5pH a +20°C
Acidità in acido lattico	8 +/- 2,0 °SH
pH	5,70 unità pH

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	u.m.	Valori obiettivi	Valori di rifiuto
C.B.T.	Ufc/g	<1 x 10.000	1.000.000
Coliformi totali	Ufc/g	<100	1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<100	100
Stafilococco Aureo	Ufc/g	<100	100
Salmonella spp	Ufc/25g	Assente	Presente
Lysteria monocytogenes	Ufc/25g	Assente	Presente
Lieviti	Ufc/g	<1000	>10.000
Muffe	Ufc/g	<1000	>1.000
Enterotossina stafil.	Ufc/g	Assente	Presente

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI 100G)

Valori scaturiti dallo studio delle schede tecniche delle materie prime utilizzate	N.B: data la tipologia di prodotto e la sua insita variabilità, le informazioni riportate devono ritenersi indicative e non impegnative		
Valore energetico Per 100 g di prodotto	269 Kcal 1118 Kj		
Grassi di cui grassi saturi	18,5 g 11,0 g		
Carboidrati di cui zuccheri	1,50 g 0,60g		
Proteine	24,0 g		
Sale	0,7 g		

ALLERGENI

Allergeni	Dichiarazione fornitori(anche tracce)	Aggiunta intenzionale	Presenza nel sito produttivo
Cereali contenente glutine e derivati	NO	NO	NO
Crostacei e derivati	NO	NO	NO
Uova e derivati	NO	NO	NO
Pesci e derivati	NO	NO	NO
Arachidi e derivati	NO	NO	NO
Soia e derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<u>SI</u>	NO	<u>SI</u>
Frutta a guscio	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO	NO

MODALITA' DI IMPIEGO

Temperatura di conservazione	da +4°C a +8°C
Modalità di trasporto	+4°C con rialzo termico di max +2°C tollerabile per periodi di breve durata o nella distribuzione frazionata
Consigli per il consumatore	Per gustare al meglio la fragranza, nel periodo invernale, immergere il prodotto con il suo liquido di governo in acqua tiepida per circa 10 minuti prima di consumarlo

Scadenza	<p>20 giorni dalla data di produzione per il mercato nazionale conservandola come indicato nella scheda di produzione</p> <p>La scadenza è la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche nelle adeguate condizioni di conservazione: viene espressa in g/m/a.</p>
Confezionamento	<p>Confezionate in buste o vaschette idonee al contatto con gli alimenti secondo il Reg. 10/2011/UE e DM 21/03/73 e s.m.i. , con liquido di governo</p> <p>I materiali utilizzati per il confezionamento sono: busta di plastica per uso alimentare termosaldata</p>
Etichettatura	<p>Conforme al Reg. CE 1169/2011 del 25/10/2011, all'art. 23 del D. Lgs 27/01/92 n° 109 e alla Circolare Ministeriale 16/01/96 n° 150</p>
Destinatari diretti	<p>Distribuzione al banco in azienda; negozi specializzati; produzione per conto terzi</p>
Consumatori sensibili	<p>Soggetti intolleranti al lattosio o allergici alle proteine del latte</p>