

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO <i>Technical Data Sheet</i>	Emissione/Release	01.09.2025
		Edizione/Issue	0
	FIOR DI LATTE	Revisione/Revision	1
		Pagina	Pag. 1 a 2

DATI AZIENDALI - Company details

Produttore	Mozzarella Company Srls
Sede Legale	Via della Quaglia, 17 04012 Cisterna di Latina (Italy)
Stabilimento di produzione	Campania, Italia
P.IVA	IT 03361710597

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Classe di prodotto	Prodotto da mangiare – Prodotto lattiero caseario
Denominazione legale	Formaggio fresco a pasta filata
Denominazione dell'alimento	FIOR DI LATTE
Cliente	Scheda Tecnica Prodotto

INGREDIENTI

Ingredienti	Cagliata di latte vaccino pastorizzato, sale		
Provenienza del latte	UE	Trattamento subito dal latte	Pastorizzazione/Termizzazione
Trattamento subito dal prodotto	<input checked="" type="checkbox"/> Nessuno – No <input type="checkbox"/> Stagionatura <input type="checkbox"/> Semi stagionatura <input type="checkbox"/> Affumicatura naturale <input type="checkbox"/> Affinamento <input type="checkbox"/> Trattamento in crosta		

ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Presenti nello stabilimento <i>Substances or products causing allergies or intolerances (Reg. UE 1169/2011, All. II) - Present in the establishment</i>	Presenza/Assenza nel prodotto finito <i>Presence/Absence in the finished product</i>	Possibile contaminazione crociata <i>Possible cross contamination</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati - <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>	A	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	P	NO
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti. - <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.</i>	A	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi - <i>Peanuts and products thereof</i>	A	NO
Uovo e prodotti derivati; eggs and products thereof	A	NO
Soia e prodotti a base di soia - <i>Soybeans and products thereof</i>	A	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale - <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>	A	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei/Crustaceans and products thereof;	A	NO
Sedano e prodotti a base di sedano/	A	NO
Senape e prodotti a base di senape/Mustard and products thereof;	A	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo /Sesame seeds and products thereof;	A	NO
Lupini e prodotti a base di lupini/Lupin and products thereof;	A	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi/Molluscs and products thereof.	A	NO
Pesce e prodotti della pesca/Fish and products thereof, except:	A	NO

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO <i>Technical Data Sheet</i>	Emissione/Release	01.09.2025	
		Edizione/Issue	0	
			Revisione/Revision	1
	FIOR DI LATTE		Pagina	Pag. 2 a 2

Shelf life	20 GIORNI dalla data di produzione – TMC		
Uso previsto	<input checked="" type="checkbox"/> Pronto al consumo	Previa cottura	Previo scongelamento
Metodo di conservazione	4°C		
Temperatura di trasporto	4°C		
Indicazioni sull'uso improprio	<input checked="" type="checkbox"/> Se ne sconsiglia il consumo se il prodotto rimane esposto a fonti dirette di luce e calore		

CARATTERISTICHE IGIENICO - SANITARIE

Sicurezza Alimentare	<p>Il prodotto è conforme ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) e non presente residui di contaminanti (Reg. UE 915/2023 e s.m.i.).</p> <p>L'Organizzazione si avvale del Laboratorio di Analisi S.T.A.S.I. di Sperandeo Raffaele, regolarmente inserito nell'Elenco Ufficiale dei laboratori della Regione Campania ed accreditato a fronte della Norma UNI EN ISO 17025:18 da Accredia (LAB – 00824).</p>			
	Stafilococchi coagulasi pos.	<10 ² ufc/g	Salmonella spp.	Non rilevabile in 25 g
	Enterobatteriaceae	<100 ufc/g	Listeria monocytogenes	Non rilevabile in 25 g
	Escherichia coli	<100 ufc/g	Aflatossina M1 (su latte)	<0,050 µg/kg
Dichiarazione nutrizionale (per 100g di prodotto)	Energia (Kcal/KJ)	983,24 KJ/235 Kcal		
	Grassi (g)	20 g		
	di cui Acidi Grassi Saturi (g)	12 g		
	Carboidrati (g)	0,09 g		
	di cui Zuccheri (g)	0,09g		
	Proteine (g)	19 g		
	Sale (g)	0,1 g		
	Calcio	220 mg		
	Fosforo	300 mg		
HACCP	L'Azienda attua un sistema di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 s.m.i			
Materiali e Oggetti a Contatto con gli alimenti	Tutti i materiali impiegati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla cogente normativa in materia di materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.			
Irradiazioni	Il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni delle leggi vigenti in materia.			
OGM	Il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazione in etichetta in conformità alle leggi vigenti sulla presenza e rintracciabilità di OGM.			

CONFEZIONAMENTO

Grammature	Da 100g a 2Kg
Tipologia di confezionamento	Packaging Primario: Busta con liquido di governo, vaschetta con liquido di governo. Packaging Secondario: Polistirolo.