



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE		
Nome: MOZZARELLA		
DESCRIZIONE E TIPOLOGIA		
Formaggio a pasta filata di latte vaccino		
Conservabilità	20 giorni dalla data di produzione	
Modalità di conservazione	In frigorifero da 2 a 4 °C	
Modalità d'uso del prodotto	Pronto al consumo, da consumare entro 24 ore dall'apertura	
INGREDIENTI		
Latte (98,5%), fermenti lattici vivi (0,3%), caglio (0,4%), sale (0,8%)	Origine del latte: Italia	

CARATTERISTICHE		
Forma, peso e dimensioni	Mozzarella a forma sferica da 10 g con diametro \approx 1,8 cm Mozzarella a treccia da 250 g, dimensioni \approx 13,5 x 5 x 5 cm	
Aspetto della superficie	Colore bianco tendente al giallo paglierino	
Aspetto della pasta	Pasta filata	
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità 60% \pm 4 Grasso 19% \pm 3 Grasso S.S. >44% pH 5,4 \pm 0,2	
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi + Listeria monocytogenes Salmonella ssp	Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005 Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005 Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005 Entro i limiti stabiliti dal Reg. (CE) 2073/2005
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati di cui zuccheri Proteine Sale	1.036 kJ - 249 kcal 18,9 g 13,5 g 1,7 g 1,7 g 18,1 g 0,8 g

ALLERGENI
(Reg.UE 1169/2011 allegato II)
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso il lattosio)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DICHIARAZIONI E CERTIFICAZIONI	
Organismi geneticamente modificati	Non vengono applicati processi o metodi di produzione che modificano il patrimonio genetico e non vengono impiegati organismi geneticamente modificati
Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità	Attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e di un sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto previsto da: <ul style="list-style-type: none">- Reg. (CE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari- Reg. (CE) 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari- Reg. (CE) 853/2004 in materia di igiene degli alimenti di origine animale- Reg. (CE) 1935/2004 riguardante i materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti- Reg. (CE) 2073/2005 in materia di criteri microbiologici applicabili ai prodotti finiti- Reg. (CE) 1881/2006 in materia di tenori massimi di alcuni contaminanti- D. L. 193 del 06/11/2007, attuazione della direttiva 2004/41/CE
Analisi e certificazioni	Analisi interne secondo protocollo di autocontrollo alimentare H.A.C.C.P. Analisi esterne presso laboratori certificati