



INFORMAZIONI GENERALI PRODOTTO

- **Denominazione del prodotto:** Formaggio Fresco a pasta filata
- **Codice:** 0000000000000000082
- **Denominazione commerciale:** Mozzarella Fior di Latte
- **Marchio:** Tapporosso- I formaggi della Centrale
- **Descrizione del prodotto:** Formaggio fresco a pasta filata in liquido di governo.
- **Formato:** Busta
- **Peso netto sgocciolato:** 100 g

ALLERGENI

Parametro	Allergene nel prodotto	Cross-contaminazione
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Assente	Assente
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Assente
Soia e prodotti a base di soia	Assente	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Presente	Presente
Frutta a guscio	Assente	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente	Assente
Semi di sesamo	Assente	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente	Assente
Lupini e prodotti derivati	Assente	Assente
Molluschi e prodotti derivati	Assente	Assente



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Ingredienti:** Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
- **Shelf life:** 22 giorni
- **Modalita d' indicazione:** Da consumare entro: data di scadenza espressa con giorno, mese ed anno
- **Modalita di conservazione:** conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
- **Origine materia prima:** Origine del Latte: Italia

INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Parametro	Um	Valore medio
Energia	kJ/kcal	905/218
Grassi	g/100g	16
Di cui saturi	g/100g	11
Acidi grassi monoinsaturi		
Acidi grassi poliinsaturi		
Carboidrati	g/100g	0,4
Di cui zuccheri	g/100g	0,3
Fibre		
Proteine	g/100g	18,0
Sale	g/100g	0,50

REQUISITI SENSORIALI ORGANOLETTICI

Parametro	Descrizione
Colore	Bianco latte
Pasta	Elastica mediamente sostenuta
Sapore	Dolce, aromatico, leggermente acidulo
Odore	Formaggio fresco
Forma	Sferica, ovoidale



REQUISITI CHIMICO FISICI DI COMPOSIZIONE

Il prodotto risponde ai requisiti chimici previsti dalle normative vigenti Reg. CE 915/2023 e s.m.i

Parametro	Um	Valore	Tolleranza	Riferimenti
Ph		5,2	+/- 0,2	
Umidita	%	65	+/- 3%	

REQUISITI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI

Il prodotto risponde ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti: Reg. CE 2073/2005 e s.m.i;

Parametro	Valore	Um	Rif legge
Salmonella spp	Assente in 25g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	ufc/ 25g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Escherichia coli	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5, c=2)	ufc/g	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
Stafilococchi coag.+	m=10 ufc/g M=100 ufc/g (n=5, c=2)	m=100 ufc/g M=1000 ufc/g (n=5, c=2)	Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

DATI COMMERCIALI

- **Codice ean:** 8009310000825
- **Unita di vendita:** 1 pezzo (al dettaglio)
- **Trasporto:** Refrigerato (D.P.R. 327/80)
- **Sito internet:** centralelatte.torino.it

REQUISITI TECNICI IMBALLO PRIMARIO

Conforme ai requisiti igienico sanitari e di composizione previsti per imballaggi a contatto alimenti dalle normative vigenti

- **Tipologia di imballo:** Bustina in OPA/PE o LDPE 4, termosaldata
- **Dimensioni imballo primario:** 14 x 14 cm



REQUISITI TECNICI IMBALLO SECONDARIO

- **Tipologia di imballo:** Scatola di cartone - PAP 20
- **Numero di pezzi per imballo secondario:** 40 pezzi

DATI LOGISTICI PER TRASPORTO E STOCCAGGIO

- **Tipo pallettizzazione:** Pallet

DATI OSA

- **Nome:** Centrale del latte d'Italia S.p.A.- U.O. Centrale del Latte di Torino
- **Indirizzo osa:** Via Filadelfia,220 - 10137 TORINO
- **Partita iva:** 01934250018
- **Telefono:** 0113240200
- **Fax:** 0113240300
- **Mail-pec:** safety@pec.centralelatte.torino.it

DATI PRODUTTORE

- **Stabilimento di produzione:** via Iseo, 52 - Erbusco (BS) / Via Roma 111,31023 Resana (TV) Italia
- **Numero di riconoscimento:** IT 03 157 UE / IT P 419 Z CE