



INDUSTRIA ALIMENTARE DI&P. S.A.S.
 SS 17 KM 209 86020 SAN POLO MATESE (CB) - P.IVA 01465050704
 TEL/FAX 0874-773375 / 0874-773359
 E-mail: email@dieppizzeri.it - dieppizzeri@pec.it

Rev 3 del
 01/04/2016

**MOZZARELLA JUL/ CUB
 PRIMAVERA**

INGREDIENTI

Latte vaccino Pastorizzato, Caglio, Sale e fermenti Lattici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

forma del prodotto: julienne / cubettato
struttura e consistenza della pasta: morbida
odore: tipico, di latte
sapore: gradevole, dolce, leggermente acidulo
aspetto: gradevole

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E UTILZZO

- **celle frigorifere di stoccaggio:** tra +1°C e +4°C
- **banchi frigoriferi presso punti vendita:** tra +1°C e +4°C
- **conservazione domestica :** tra +1°C e +4°C

Il prodotto viene consumato tal quale o utilizzato per le preparazioni

TEMPERATURE DI TRASPORTO

< 4°C

T.M.C.

20 gg

ALLERGENI - OGM

Proteine del latte, lattosio. Non vi sono allergeni da cross contamination con altri prodotti
 OGM: Le materie prime utilizzate sono esenti da OGM come dichiarato dai nostri fornitori

VALORI NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

DESCRIZIONE	UNITÀ MISURA	VALORE
Valore energetico	Kcal	209
	Kj	870
Proteine	g/100g	22
Carboidrati	g/100g	1
Grassi	g/100g	13
Umidità	g/100g	61

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

RIFERIMENTO

Enterobatteriacee	10000 ufc/g	-
Escherichia coli	100 ufc/g	rif. / reg. CE 1441/2007
Staphylococcus aureus	10 ufc/g	rif. / reg. CE 1441/2007
Listeria monocytogenes	assente	rif. / reg. CE 1441/2007
Salmonella SPP	assente	rif. / reg. CE 1441/2007

PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE		CONFEZ. PER CT	CT PER STRATO	STRATI PER PALLET	CT PER PALLET
TIPO	GRAMMI				
Vaschetta	3000	4	4	8	32

ETICHETTATURA

Conforme alla legislazione italiana vigente. Sulle confezioni destinate al consumatore finale sono riportati:

- denominazione di vendita,
- lotto di produzione,
- ingredienti,
- termine minimo di conservazione,
- peso,
- stabilimento di produzione,
- istruzioni di conservazione,
- istruzioni per la preparazione,
- valori nutrizionale
- codice EAN