

**Anagrafica Prodotto**

Categoria di prodotto Creme surgelate
Codice doganale 1901 90 99
EAN 13 8033140907634

Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC
Shelf life **12 mesi** a una temperatura di -18°C
Durabilità dopo lo scongelamento in confezione chiusa **5 giorni** a una temperatura tra 0°C e 4°C.

Descrizione prodotto

Destinatari Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale
Descrizione Crema con Mozzarella di Bufala Campana DOP (45%) e olio extravergine toscano IGP confezionata in sac à poche e surgelata. Il trionfo dei sapori mediterranei in una crema dal sapore genuino e dalle innumerevoli possibilità di abbinamento. Autorizzazione all'uso della Denominazione d'Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana concessa dal Consorzio di Tutela del Formaggio M.B.C.
Caratteristiche sensoriali Colore bianco latte con sapore e odore di basilico
Condizioni di impiego Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.
 La crema, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.
 Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.

**Confezionamento**

Descrizione confezione Sac à poche da 0,500 kg in scatole di cartone contenenti 8 pezzi
Peso confezione 4 kg peso netto
Caratteristiche di sicurezza conf. Scatola chiusa con nastro adesivo

Etichettatura

Crema surgelata con "Mozzarella di Bufala Campana DOP" Aut. all'uso della Denominazione d'Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana concessa dal Consorzio di Tutela del Formaggio M.B.C.

Ingredienti: "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 45% (LATTE bufalino pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio), acqua, PANNA concentrata, PANNA fresca, olio extra vergine d'oliva IGP Toscana, amido modificato, sale iodato, emulsionanti: E471; addensanti: E407; basilico, pepe

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1405	kJ
Energia Kcalorie	336	kcal
Grassi	32.6	g
di cui grassi saturi	19.7	g
Carboidrati	3.4	g
di cui zuccheri	3.2	g
Fibre	0.4	g
Proteine	6.9	g
Sale	0.67	g

Condizioni di trasporto e stoccaggio

Condizioni di trasporto In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)
Condizioni di stoccaggio Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

Lotto (nota esplicativa)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/ Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
0,5 kg	405x190 mm	8	4 kg	392x255x 108 mm	9	15	135	177 cm	540 kg	80 x 120 cm

**Caratteristiche chimico fisiche**

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S94/V10	cps	75000	60000	90000
pH	Interno	-	6	5,5	6,5
Residuo secco	Interno	%	43	38,7	47,3

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	50000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	1000
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	1000
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sac à poche + etichetta)	Plastica	LDPE 4	Plastica
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfalda)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

Dichiarazioni

Trattamenti ionizzanti	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
Nanomateriali e nanotecnologie	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
OGM	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
Idoneità MOCA	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
Conformità contaminanti	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
Conformità HACCP	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
Rintracciabilità	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità allo standard IFS	

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge.

Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.