

Stracciatella 250 g (Take away)

Codice Prodotto - Product Number 00822

Denominazione commerciale formaggio fresco a pasta filata lavorato con crema di latte			Trade name fresh cheese made of spun paste with a soft cream		
Ingredienti Mozzarella (LATTE pasteurizzato, sale, caglio (microbico), fermenti lattici), crema di LATTE 49,6%, sale.			Ingredients Mozzarella (pasteurized MILK, salt, (microbial) rennet, starter cultures), MILK cream 49,6%, salt.		
Sito produttivo: IT 1144 CE			Production site: IT 1144 CE		
Limiti microbiologici fissati dal manuale HACCP Sabelli ed in accordo con il Reg. CE n. 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010).			Microbiological Limits Set forth in Sabelli HACCP manual and in compliance with EC Regulation 2073/2005 and subsequent amendments (Reg. 1441/2007 and Reg. 365/2010)		
Modalità di trasporto a temperatura compresa tra 0 e 4°C			Transport Temperature 0 to 4°C		
Modalità di conservazione a temperatura compresa tra 0 e 4°C			Conservation temperature 0 to 4°C		
Shelf life (giorni) (*) 16	Giorni vita minimi 12	Origine Latte Italia	Shelf life (days) (**) 16	Origin of milk Italy	
Scheda Allergeni /Allergen Table			Aggiunta intenzionale Intentional Addition	Carry over e/o cross contamination	Presenza in stabilimento Presence in the factory
Allergene/Allergen	Presenza/	Nome/	Presenza/	Nome/	Presenza/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg. Sulphite with a concentration of at least 10mg/kg.	NO		NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and peanut-based products.	NO		NO		
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine. Gluten cereals and gluten-cereal-based products.	NO		NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Shellfish and shellfish-based products.	NO		NO		
Frutta a guscio e i loro prodotti. Nuts and by-products.	NO		NO		SI Noci
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk-based products (including lactose).	SI YES	Latte Milk	NO		YES Walnuts
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and lupin-based products.	NO		NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and mollusc-based products.	NO		NO		
Pesci e prodotti a base di pesci. Fish and fish-based products.	NO		NO		SI Tonno
Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and celery-based products.	NO		NO		YES Tuna
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and sesame-seed-based products.	NO		NO		
Senape e prodotti a base di senape. Mustard and mustard-based products.	NO		NO		
Soia e prodotti a base di soia. Soya and soya-based products.	NO		NO		
Uova e prodotti a base di uova. Eggs and egg-based products.	NO		NO		

(*) la shelf life è conteggiata a partire dal giorno di produzione compreso

(**) shelf life includes the production day



Stracciatella 250 g (Take away)

Codice Prodotto - Product Number 00822

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO - AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g OF PRODUCT				
Energia - Energy	993	Kj	240	Kcal
Grassi - Fat	22	g	Proteine - Protein	9,1 g
di cui ac. grassi saturi - of which saturated	13	g		
Carboidrati -Carbohydrate	1,4	g	Sale - Salt	0,72 g
di cui zuccheri - of which sugars	1,4	g		

Proprietà chimiche - Chemical properties	
pH	5.30 - 5.90
Umidità - Moisture (%)	58 - 68
Grasso sul secco - Fat in dry matter	
Residuo secco-dry matter	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Sfilacci di mozzarella fresca lavorata con crema di latte.

Colore: Bianco latte, omogeneo.

Sapore: Sapido, di latticino fresco, delicatamente acidulo.

Odore: Caratteristico, fragrante delicato, di latte lievemente acidulo.

Consistenza: Struttura fibrosa a sfoglie con presenza di latticello.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Look: soft stringy paste

Colour: white

Taste: savory, slightly acidulous

Smell: characteristic, fragrant, delicate

Texture: fibrous, creamy

CONFEZIONE PER LA VENDITA - PACKING FOR SALE



Peso sgocciolato (g) - Dry weight (grams)	250
	-
Unità di vendita - Sales unit	al pezzo-by piece
Peso fisso/variabile - Fixed/variable weight	Peso Fisso-Fixed
Codice EAN (G-TIN13)	8002626020068
EAN13 peso variabile - variable weight	Non presente - Not present
Tipo di imballo - Type of packaging	vaschetta: PP5; film: 7 (Racc. plastica)-tray pp5; film 7 (Plastic)
Modalità di confezionamento - Packaging medium	in atmosfera protettiva - Modified atmosphere packaging

Marchio	Larghezza-Width (mm)	Lunghezza-Lenght (mm)	Altezza-Height (mm)	Peso lordo-Gross weight (g)
Assente	110	145	60	270

IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING

Tipo di imballo - Type of packaging	Scatola in cartone - Cardboard box
Num. confezioni - number of packages	5
	-
Codice EAN (G-TIN 14)	08002626020068
Larghezza - Width (cm)	23
Lunghezza - Lenght (cm)	39
Altezza - Height (cm)	7,5
Peso lordo - Gross weight (g)	1400

PALLET

N° cartoni per strato-N° of boxes per layer	10
Numero strati - N° of layers	10
Peso lordo - Gross weight (Kg)	160
Altezza max - Max height (cm)	90
Tipo di stabilizzazione - Wrapping material	Film estensibile - Stretch Film

