



LATTERIA DEL CARLO S.r.l.
Via Del Centenario, 53
PORCARI (LU) 55016
+39 0583 299014 – info@latteriadelfcarlo.it



ORGANO CONTROLLO
REGIONE TOSCANA
A.U.S.L. n. 2 LUCCA
SERVIZIO VETERINARIO

Scheda tecnica / Technical sheet

MOZZARELLA 2000g – cod. F9

EAN 8034141009006

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic properties	
Aspetto / Look	Cilindrica / Cylindrical
Colore / Colour	Bianco Paglierino / white light yellow
Sapore / Taste	Gradevole, lattiginoso / Tasty, milky
Odore / Smell	Gradevole, lattiginoso / Tasty, milky
Consistenza / Texture	Elastica, compatta / elastic, compact



- ❖ **Lotto / Lot**
Numero progressivo relativo al giorno di produzione
Serial number relevant to production day
- ❖ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**
Mozzarella per pizza kg.2 / Mozzarella per pizza kg.2
- ❖ **Descrizione prodotto / Product description**
Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk pasta filata cheese
- ❖ **Ingredienti / Ingredients**
LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici, correttore di acidità E330 / Pasteurized cow's MILK, rennet, salt, lactic ferments acidity corrector E330.
Origine del latte: UE. Paese di trasformazione: ITALIA. / Milk origin: UE. Country of processing: ITALY.
- ❖ **Allergeni / Allergens**
Latte e suoi derivati / Milk and derivatives
- ❖ **OGM / GMI**
NO
- ❖ **Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti, coloranti / Ionizing radiation, preservatives, colorants**
NO
- ❖ **Durata di conservazione / Shelf life**
60 gg
- ❖ **Temperatura di conservazione / Storage temperature**
0 +4°C
- ❖ **Stabilimento di produzione / Production Plant**



Via Del centenario 53 Porcari (Lu) 55016 - Italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100GR TYPICAL NUTRITIONAL VALUES PER 100GR		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg. CE 2073/2005		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	1278 kJ / 308 kcal	Parametri/Target	Limiti / limits	pH	5,80 – 6,20
Grassi/Fat	24,20 g	E. Coli	m=100 M=1000 UFC/gr	Grassi s.s/Fat s.s	45% - 47%
di cui saturi / of which saturates	16,42 g	Stafil. Coag.(+)	m=100 M=1000 UFC/gr	Proteine/Proteins	19% - 22%
Carboidrati / Carbohydrate	2,00 g	Listeria monocytogenes	Assente/absent in 25g	Umidità/Umidity	52% - 54%
di cui zuccheri / of which sugar	n.d.	Salmonella	Assente/absent in 25g		
Proteine / Protein	20,50 g				
Sale / Salt	1,44 g				

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION					
Imballo primario Packaging	FILM APRON SL FILM APRON SL	Dimensione Imballo Packaging dimensions	Cm 40 X 26 X 20	Peso lordo Peso netto	784 kg
Imballo secondario Outer packaging	Cartone/Carton	N° imballi per strato Numbers of packaging for layer	9	Peso netto Net weight	756 kg
Quantità per imballo Quantity for package	6 pezzi/units	N° di strati Number of layers	7	Altezza pallet Height	140 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	378	N° di imballi N° packaging	63	Tipo pallet Type pallet	80X120 EUR

REVISIONE DEL: 05/05/2025