



Nome prodotto – Product Name		Mozzarella “Santa Chiara”
EAN		80 14356 000 890
Produced and Packed by – Prodotto e confezionato da		Industria Alimentare “La Trinacria Dalli Cardillo Spa” Via Unità d’Italia 88 – 92100 Agrigento
In the Factory – Nello Stabilimento		A: IT 19 171 CE – Via Unità d’Italia n. 84 – 92100 - AG B: IT 19 175 CE - Via Barone L. Montaperto n. 15 – 92100 - AG
Descrizione - Description		Formaggio a pasta filata – Spun paste cheese
Caratteristiche - Characteristics		
	Modalità di confezionamento - Way of packaging	Tubolare clippato – Tubular clipped
	Peso netto – Net weight	2 Kg
	Materiale imballo primario – First packaging material	Polietilene for food - Polietilene per alimenti
	Pezzi x cartone – Pieces x box	5
	Cartoni per Strato – Boxes x Layer	5
	Strati x Pallet - Layers x Pallet	16
	Cartoni x Pallet - Boxes x Pallet	80 = 800Kg
	Conservazione - Storage	0° C / +4 °C
	Shelf life	40 gg
	Codice prodotto – Product Code	516
	Ingredienti - Ingredients	Latte, Sale, Caglio, Correttore di acidità: acido citrico, Conservante: E202 Milk, Salt, Rennet, Acidity Corrector: Citric Acid, Preservative: E202

Caratteristiche organolettiche – Organoleptic characteristics		
	Forma - Form	Cilindrica - Cylindric
	Aspetto esteriore - External appearance	Superficie liscia, omogenea – Smooth surface, homogeneous
	Colore - Colour	Bianco avorio - Ivory
	Consistenza - Consistency	Compatta ma morbida, leggermente elastica- Compact but soft, slightly elastic
	Sapore - Flavor	Caratteristico, fresco - Characteristic, fresh
	Odore - Odor	Caratteristico, delicato – Characteristic, delicate

Valori nutrizionali- valori medi per 100 g di prodotto – Nutritional values- Averages values, per 100 g

	Energy - Energia	Kcal (Kj)	208 (864)
	Proteins - Proteine	g	16
	Total carbohydrates - Carboidrati	g	0
	• Of wich sugars - di cui zuccheri	g	0
	Total Fat - Grassi	g	16
	• Of wich saturates - di cui acidi grassi saturi	g	11
	Fibers - Fibre	g	0
	Salt - Sale	g	1,4

Chemical-physics characteristics - Averages values, per 100 g. – Caratteristiche chimico - fisiche - valori medi per 100 g di prodotto

	pH	Unità di pH	6,2± 10%
	Moisture - umidità	g	64.6± 10%
	Sostanza secca	g	35,4± 10%
	Fat dry basis - Grasso sul secco	g	45± 10%
	Ash - Ceneri	g	3,4± 10%

Microbiological specifications - Caratteristiche microbiologiche

	Mesophilic Contaminant plate count - Carica microbica mesofila contaminante	UFC/g	≤1500 x 10 ³
	Total Coliforms - Coliformi totali	UFC/g	≤ 5000
	Escherichia coli	UFC/g	≤ 50
	Staphylococcus aureus	UFC/g	≤ 100
	Mycetes - Miceti	UFC/g	≤ 10 ≤ 1000
	- Mold - Muffe		
	- Yeast - Lieviti		
	Salmonella	in 25 g	assente
	Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

<i>Ingredienti – Ingredients</i>	<i>Presenza nel prodotto per aggiunta diretta – Presence in the product for direct addition</i>	<i>Presenza nel prodotto per contaminazione crociata – Presence in the product for cross-contamination</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati – Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and derivative products	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei – shellfish and products made up of shellfish	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova – Eggs and products made up of eggs	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce – Fish and products made up of fish	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi – Peanuts and products made up of peanuts	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia – Soy and products made up of soy	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) – Milk and products made up of milk (including lactose)	SI	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wanenh) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati – Nuts ie Almond (<i>Amygdalus communis</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wanenh) K.Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derivative products	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano – Celery and products made up of celery	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape – Mustard and products made up of mustard	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – Sesame seeds and products made from sesame seeds	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ – Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / l expressed as SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini – Lupine and products made up of lupine	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi – Molluscs and products made up of molluscs	NO	NO