



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

IT
09 067
CE

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

Scheda tecnica / Technical sheet

MOZZARELLA JULIENNE 2500g – cod. 615DC

EAN 8034141006159

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic properties	
Aspetto / look	Taglio julienne / thin strips
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 Julienne / Mozzarella Julienne
- ❖ **Descrizione prodotto / Product description**
Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk pasta filata cheese
- ❖ **Ingredienti / Ingredients**
LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici / Pasteurized cow's MILK, rennet, salt, lactic ferments.
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**
30 gg
- ❖ **Temperatura di conservazione / Storage temperature**
0 +4°C
- ❖ **Codifica imballaggio / Recycling code**
Vaschetta/Tray: PP5, Pellicola/Film: 7, Scatola/box: PAP20
- ❖ **Stabilimento di produzione / Production Plant**

IT
09 067
CE

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	5,50 – 5,80
Grassi/Fat	19 g	E. Coli	m=100 M=1000	Grassi s.s./Fat s.s	44% - 46%
di cui saturi / of which saturates	13 g		UFC/gr		
Carboidrati / Carbohydrate	2,46 g	Stafil. Coag.(+)	m=100 M=1000	Proteine/Proteins	19% - 22%
di cui zuccheri / of which sugar	n.d.		UFC/gr		
Proteine / Protein	22 g	Listeria monocytogenes	Assente/absent in 25g	Umidità/Umidity	52% - 54%
Sale / Salt	1,6 g	Salmonella	Assente/absent in 25g		

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION					
Imballo primario Packaging	Vaschetta Termosaldata Heat-sealed packaging	Dimensione Imballo Packaging dimensions	Cm 54 X 34 X 21	Peso lordo Peso netto	358 kg
Imballo secondario Outer packaging	Cartone/Carton	N° imballi per strato Numbers of packaging for layer	4	Peso netto Net weight	320 kg
Quantità per imballo Quantity for package	4 pezzi/units	N° di strati Number of layers	8	Altezza pallet Height	170 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	128	N° di imballi N° packaging	32	Tipo pallet Type pallet	80X120 EUR

REVISIONE DEL: 05/05/2025