

Mozzarella Goccia Di Latte 125 g Frascheri *senza lattosio*

Lactose free Mozzarella Drop of Milk 125 g Frascheri



CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	87
CODICE EAN EAN CODE	8006543000875
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Formaggio fresco a pasta filata senza lattosio. Lactose free fresh string cheese.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Mozzarella 125 g in busta Alta Digeribilità Senza Lattosio. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. High digestibility lactose free Mozzarella 125 g in bag. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	125 g e (peso sgocciolato) 125 g e (drained weight)
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Pasteurized cow MILK , salt, rennet, lactic ferments.
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk products (including lactose).
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Colore: bianco latte. Colour: milk white. Sapore: delicatamente dolce, aromatico, leggermente acidulo. Flavour: delicate, aromatic, with a slight acid touch. Struttura: fibro-granulosa, a sfoglie sovrapposte, che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso. Superficie liscia e lucente, omogenea. Structure: fibre grainy, in overlapping layers, releases drops of milk if squeezed lightly. Smooth shiny homogenic surface. Consistenza: morbida e leggermente elastica. Consistency: soft and slightly elastic. Odore: di formaggio fresco. Smell: of fresh cheese.



Mozzarella Goccia Di Latte 125 g Frascheri *senza lattosio*

Lactose free Mozzarella Drop of Milk 125 g Frascheri



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: 65% ± 3%

Humidity: 65% ± 3%

Residuo secco: 35% ± 3%

Dry residue: 35% ± 3%

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)

NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 935 kJ / 225 kcal

Energy: 935 kJ / 225 kcal

Grassi: 17 g

Fat: 17 g

di cui acidi grassi saturi: 12 g

of which saturates: 12 g

Carboidrati: 1,0 g

Carbohydrate: 1,0 g

di cui zuccheri: 1,0 g

of which sugars: 1,0 g

Proteine: 17 g

Protein: 17 g

Sale: 0,60 g

Salt: 0.60 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Coliformi Totali: <10³ UFC/g

Total coliforms: <10³ CFU/g

Escherichia Coli: <10² UFC/g

E coli: <10² CFU/g

Stafilococchi coagulasi positivi: <10² UFC/g

Coagulase-positive staphylococcal: <10² CFU/g

Listeria monocytogenes e *Salmonella* spp.: assenti in 25g

Listeria monocytogenes and *Salmonella* spp.: absent in 25g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE

STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare da 0°C a +4°C. Il prodotto va conservato all'interno della propria confezione ed una volta aperto va consumato.

Store between 0°C and +4°C. Keep the product inside its packaging, once opened consume it.

MODALITÀ DI TRASPORTO

TRANSPORT CONDITIONS

Conservare da 0°C a +4°C. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store between 0°C and +4°C. Transport with hygienically suitable vehicles and supports.

SHELF LIFE

22 giorni dalla data di produzione.

22 days from the production day.

LOTTO

LOT

Lotto costituito da cifre numeriche e lettere. L = lotto; prime tre cifre xxx = giorno progressivo annuo (calendario giuliano) di produzione; lettera = stabilimento di produzione; lettera e numero finali = confezionatrice.

Lot created by numerical numbers and letters. L = lot; first three digits xxx = progressive annual day (Julian calendar) of production; letter = production plant; final letter and number = packaging machine.

Mozzarella Goccia Di Latte 125 g Frasccheri *senza lattosio*

Lactose free Mozzarella Drop of Milk 125 g Frasccheri



CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO
PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Busta in laminato poliaccoppiato in materiale PA+PE.
Dimensioni della busta: 135 x 135 mm (L x P).
Bag in poly laminate laminated in PA + PE.
Bag size: 135 x 135 mm (l x w)

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO
PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore
Declared by manufacturer

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO
CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Busta. Peso netto: 125 g e (peso sgocciolato). Peso netto: 220 g e.
Tara (busta): 3,5 g. Peso lordo (con busta): 223,5 g.
Bag. Net weight: 125 g e (drained weight). Net weight: 220 g e.
Tare (bag): 3.5 g. Gross weight (with bag): 223.5 g.

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA
SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo.
See features of the consumption unit.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO
SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Vassoio espositore contenente 8 pezzi.
Peso netto (8 pezzi): 1,8 Kg. Tara (scatola): 110 g.
Peso lordo (con vassoio): 1,9 Kg.
Dimensioni: 28,5 x 23,5 x 7,5 cm (L x l x h).
Display tray with 8 pieces.
Net weight (8 pieces): 1.8 Kg. Tare: 110 g.
Gross weight (with tray): 1.9 Kg.
Dimensions: 28,5 x 23,5 x 7,5 cm (l x w x h).

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO
TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente
Not present

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE
HANDLING UNIT

Pedana tipo epal	Epal type platform
Tara: 24 Kg	Tare: 24 Kg
Peso netto (vassoi): 370 Kg	Net weight (trays): 370 Kg
Peso lordo (con pallet): 394 Kg	Gross weight (with pallet): 394 Kg
Vassoi per strato: 13	Trays per layer: 13
Strati per pallet: 15	Layers per pallet: 15
Vassoi per pallet: 195	Trays per pallets: 195
Buste per pallet: 1560	Packages per pallet: 1560

APPROVAL NUMBER

IT P 419 Z CE

PRODOTTO E CONFEZIONATO
PRODUCED AND PACKAGED

nello stabilimento di Via Roma 111, Resana (TV) Italia
at the factory in Via Roma 111, Resana (TV) Italy