



CASEIFICIO  
TRINEI

## SCHEDA TECNICA

Mod. 19 Rev. 01 del 20/11/2020



DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

**MOZZARELLA**

### Società Agricola Trinei s.s.

Sede legale:  
Via Perugia, snc - Gualdo Tadino (PG)  
Sede operativa:  
Via F.lli Cairoli, snc - Gualdo Tadino (PG)



<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto a pasta filata derivato dalla lavorazione del latte intero pastorizzato vaccino.
<b>INGREDIENTI</b>	<b>LATTE</b> vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici; liquido di governo: acqua, sale, correttore di acidità: E330 acido citrico monoidrato
<b>SUPERFICIE</b>	liscia lucente, priva di fessurazioni, di colore bianco porcellanaceo con una pelle molto sottile e leggera
<b>STRUTTURA</b>	tonda o sferoidale più o meno appiattita di varia pezzatura, di colore biancastro; consistenza elastica. Parte interna: senza macchie, né sfumature giallastre o grosse alveolature.
<b>GUSTO</b>	Aroma leggermente acidulo e fragrante
<b>TIPOLOGIA</b>	Prodotto a pasta filata
<b>PESO MEDIO</b>	da 25 grammi, 125 grammi e 250 grammi circa a mozzarella
<b>STAGIONATURA</b>	-
<b>IMBALLAGGIO</b>	sfusa in liquido di governo: preincartata o confezionata con liquido di governo in atmosfera modificata in contenitore in PET12 e film PP CAST50 termosaldato. Atmosfera modificata costituita da: FOOD 22 costituito da azoto (80%) e diossido di carbonio (20%).
<b>COMMERCIALIZZAZIONE</b>	Punto vendita di proprietà e altre attività.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Temperatura di conservazione della forma intera: (+6°C / + 12°C); Temperatura di conservazione delle frazioni di formaggio: (+0°C / +4°C)
<b>SHELF-LIFE</b>	12 giorni dalla data di produzione
<b>LOTTIZZAZIONE</b>	attribuzione di un numero progressivo
<b>CONDIZIONI DI TRASPORTO</b>	Il trasporto del prodotto intero deve essere effettuato a temperatura compresa tra +0°C /+4°C.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

**MOZZARELLA**

**Società Agricola Trinei s.s.**

Sede legale:

Via Perugia, snc - Gualdo Tadino (PG)

Sede operativa:

Via F.lli Cairoli, snc - Gualdo Tadino (PG)



### INFORMAZIONI SANITARIE

PARAMETRO	Piano di Campionamento		Riferimento Normativo			METODO
	n	c	Categoria Alimentare	m	M	
Ricerca <i>Listeria Monocytogenes</i>	5	0	Regolamento CEE/UE 5 dicembre 2007, n. 1441, Regolamento CEE/UE 7 febbraio 2019, n. 229, 1.2	Assente /25g		UNI EN ISO 11290-1:2017 / Metodo colturale - ricerca
<i>Escherichia Coli</i>	5	2	Regolamento CEE/UE 5 dicembre 2007, n. 1441, Regolamento CEE/UE 7 febbraio 2019, n. 229, 2.2.2	100	1000	UNI ISO 16649-2:2010 / Metodo colturale-conta

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER PORZIONE (100 grammi)

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE
VALORE ENERGETICO	Kcal	<b>194</b>
PROTEINE	g	<b>15,7</b>
CARBOIDRATI	g	<b>4,5</b>
di cui Zuccheri	g	<b>1,7</b>
GRASSI	g	<b>12,6</b>
di cui acidi grassi SATURI	g	<b>8,4</b>
SALE	g	<b>0,031</b>

### DESTINAZIONE e MODALITÀ D'USO

Il prodotto non è rivolto a nessuna categoria specifica di consumatori. Sono però da ritenersi sensibili a questo genere merceologico i soggetti intolleranti o allergici al latte(1) e/o ad alcune sue componenti.

Il prodotto può essere consumato/utilizzato:

- "in purezza", come nella più tipica tradizione italiana dei formaggi;
- come ingrediente, in preparazioni alimentari;
- conservare a temperature di refrigerazione il più possibile prossime a 0/4 C ° C per un massimo di 3 giorni nel proprio liquido di governo.

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

**MOZZARELLA**

**Società Agricola Trinei s.s.**

Sede legale:

Via Perugia, snc - Gualdo Tadino (PG)

Sede operativa:

Via F.lli Cairoli, snc - Gualdo Tadino (PG)



**ALLERGENI presenti nel prodotto (Allegato II del Reg. (CE) 1169/ 2011)**

SOSTANZA PRESENTE	PRESENTE COME INGREDIENTE	PRESENTE ACCIDENTALMENTE, CONTAMINAZIONE DAL CICLO PRODUTTIVO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	(x)	/
Cereali (grano, segale, avena, orzo, farro, kamut o loro derivati)	/	/
Uova e prodotti derivati	/	/
Pesce e prodotti derivati	/	/
Arachidi e prodotti derivati	/	/
Soia e prodotti derivati	/	/
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	/	/
Sedano e prodotti derivati	/	/
Senape e prodotti derivati	/	/
Semi di sesamo e prodotti derivati	/	/
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/10 ml o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub>	/	/
Lupini e prodotti derivati	/	/
Molluschi e prodotti derivati	/	/

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI:** Notifica Inizio Attività del 08/09/2016

**NOTA INFORMATIVA**

Tale scheda non impegna la nostra responsabilità per quanto concerne la sicurezza d'impiego, la garanzia e l'efficacia dei prodotti. I prodotti prima di essere utilizzati devono essere controllati dagli utilizzatori. Inoltre, ci riserviamo di aggiornare la scheda secondo necessità.

REVISIONE	DEL	MOTIVO DELLA REVISIONE	APPROVATO DA
01	20/11/2020	Aggiornamento per variazione del processo di lavorazione	Stefano Trinei