

<p>Trevisanalat s.p.a. Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT P 419 Z CE</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 05 128 CE</div> </div>	<p>Sigla documento: STP-587 Revisione: 10 Pagina: 1 di 2</p>
<p>Data di emissione: 21/06/2023</p>	<p>Preparata da RAQ</p>	<p>Verificata ed approvata da DIR</p>

Mozzarella per pizza "Natura Sincera" 1000g	Art. 8395
Origine del latte UE	

Caratteristiche tecniche generali

<u>Prodotta e confezionata per:</u>	Trevisanalat S.p.A. - Via Roma 111, 31023 Resana (TV) ITALIA
<u>Nello stabilimento di produzione:</u>	T = Via Roma 109, Resana (TV) - Bollo sanitario IT 05 128 CE M = Z. Ind. Basso Marino, Ascoli Piceno - Bollo sanitario IT 11 44 CE (La lettera T o M stampata accanto al lotto indica lo stabilimento di produzione)
<u>Denominazione di vendita:</u>	Formaggio fresco a pasta filata (mozzarella)
<u>Ingredienti:</u>	Latte , sale, coagulante microbico, fermenti lattici - latte di Paesi: UE
<u>Confezionamento:</u>	Prodotto confezionato sottovuoto
<u>Peso:</u>	1000g e
<u>Condizioni di conservazione:</u>	In cella frigo tra +0° e + 4° C
<u>Condizioni d'uso:</u>	il prodotto va conservato all'interno della propria confezione ed una volta aperto va consumato

Caratteristiche organolettiche

<u>Colore:</u>	da bianco avorio a paglierino carico
<u>Sapore/odore:</u>	delicato e sapido
<u>Aspetto:</u>	liscio e lucida
<u>Consistenza:</u>	soda ed elastica

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in accordo con Reg. Ce 2073/2005 s.m.i e CHIMICO FISICHE ALLA PRODUZIONE

Escherichia coli	UFC/g	n5 c2	m 100 M 1000	Umidità:	%p/p	51,0 : 55,0
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	n5 c2	m 10 M 100	Residuo secco:	%p/p	49,0 : 45,0
Listeria monocytogenes	In 25g		Non rilevabile	Grasso sul secco:	g/100	> 40
				Grasso sul totale:	g/100	≥ 17

VALORI NUTRIZIONALI MEDI		Per 100g	GDA	RI*x 100g
ENERGIA	Kj/kcal	1168/281	2000	14
GRASSI	g	21	70	30
Di cui acidi grassi saturi	g	16	20	80
CARBOIDRATI	g	2.0	260	<1
Di cui zuccheri	g	0.6	90	1
PROTEINE	g	21	50	42
SALE	g	0.40	6	7

% RI *= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal)

CARATTERISTICHE PACKAGING

Unità consumatore: EAN 8002626021140 Confezione primaria: Termoformato (OPA+PE) 7 PLASTICA del peso di 10 g ± 10% Marcatura: Lotto e data di scadenza sulla confezione Scadenza: 30 giorni alla produzione	Unità imballo: EAN 18002323021147 Vassoio Espositore in cartone PAP 20 - peso 175 g ± 10% Da 5 pezzi Dimensioni mm 400 x 300 x 80 h
Unità logistica: EPAL mm 800x1200x950 h Con 4 Angolari e reggetatura 8 cartoni per strato, 10 strati per pallet, 80 scatole, 400 unità consumatore.	

COMUNICAZIONI

Per fare una buona pizza, tagliare a cubetti o sottili fette, lasciare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti, stendere uniformemente i cubetti o le fettine su tutta la pizza, stendere gli altri ingredienti della pizza ed infornare; così facendo si faciliterà lo sciogliersi del prodotto senza ricorrere a temperature troppo elevate; si otterrà il classico effetto filatura e si esalteranno i profumi ed il sapore della mozzarella.

Il prodotto contiene **Latte** (Lattosio), che per il consumatore allergico può rappresentare pericolo; in etichetta l'ingrediente latte è formalmente esplicitato e costituisce informazione determinante per i soggetti sensibili.

Il prodotto viene realizzato con l'utilizzo di "coagulante microbico" e questo lo rende idoneo al consumo da parte del consumatore vegetariano.

Prodotto soggetto a naturale calo di peso, e confezionato a gamma unitaria costante per quantità nominale all'origine e controllata per campionamento.

Gruppo Sabelli Spa assicura che per la produzione dei propri prodotti non utilizza ingredienti e coadiuvanti tecnologici OGM o derivanti da OGM.

Il prodotto non viene sottoposto a radiazioni ionizzanti.

TREVISANALAT S.p.A. a socio unico SEDE: Via Roma, 111 - 31023 RESANA (Treviso) - Stabilimento: Via Roma, 109 e 111 - 31023 RESANA (Treviso)
 Tel. (0423) 480281 Fax (0423) 480081 - Cod.Fisc. e Part.IVA 07552090966

*Documento di proprietà di TREVISANALAT, ogni uso improprio dello stesso può essere impugnato dalla stessa a tutela dei propri interessi
 Copia non firmata per divulgazione informatica o via fax*

<p>Trevisanalat s.p.a. Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT P 419 Z CE</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 05 128 CE</div> </div>	<p>Sigla documento: STP-587 Revisione: 10 Pagina: 2 di 2</p>
Data di emissione: 21/06/2023	Preparata da RAQ	Verificata ed approvata da DIR

Oggetto: Dichiarazione allergeni

Trevisanalat SpA dichiara che nel prodotto è presente come allergene unicamente il latte (compreso lattosio) ed esso è chiaramente indicato negli ingredienti come previsto dal D.Lgs. n° 114/2006 in attuazione della Direttiva CE n° 89/2003, risultano assenti ogni altra tipologia di allergene.

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si/No	Nome specifico	Funzione	Si/No	Nome specifico	Funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	LATTE	INGREDIENTE	NO		
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO			NO		
Solfito ⁷ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO		
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		