

Stracciatella Sabelli 140g

Codice Prodotto - Product Number 00323

Denominazione commerciale Formaggio fresco a pasta filata lavorato con crema di latte			Trade name fresh cheese made of spun paste with a soft cream		
Ingredienti Mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici) crema di LATTE 49,6%, sale.			Ingredients Mozzarella (MILK, salt, rennet, starter cultures), CREAM 49,6 %, salt		
Limiti microbiologici fissati dal manuale HACCP Sabelli ed in accordo con il Reg. CE n. 2073/2005 e successive modifiche (Reg. 1441/2007 e Reg. 365/2010).			Microbiological Limits Set forth in Sabelli HACCP manual and in compliance with EC Regulation 2073/2005 and subsequent amendments (Reg. 1441/2007 and Reg. 365/2010)		
Modalità di trasporto a temperatura compresa tra 0 e 4°C			Transport Temperature 0 to 4°C		
Modalità di conservazione a temperatura compresa tra 0 e 4°C			Conservation temperature 0 to 4°C		
Shelf life (giorni) (*)	Giorni vita minimi	Origine Latte	Shelf life (days) (**)	Origin of milk	
16	12	Italia	16	Italy	

Allergene/Allergen	Aggiunta intenzionale Intentional Addition		Carry over e/o cross contamination		Presenza in stabilimento Presence in the factory	
	Presenza/ Presence	Nome/ Name	Presenza/ Presence	Nome/ Name	Presenza/ Presence	Nome/ Name
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg. Sulphite with a concentration of at least 10mg/kg.	NO		NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg. Sulphite with a concentration of at least 10mg/kg.	NO		NO			
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and peanut-based products.	NO		NO			
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and peanut-based products.	NO		NO			
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine. Gluten cereals and gluten-cereal-based products.	NO		NO			
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine. Gluten cereals and gluten-cereal-based products.	NO		NO			
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Shellfish and shellfish-based products.	NO		NO			
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Shellfish and shellfish-based products.	NO		NO			
Frutta a guscio e i loro prodotti. Nuts and by-products.	NO		NO		SI	Noci
Frutta a guscio e i loro prodotti. Nuts and by-products.	NO		NO		YES	Walnuts
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). Milk and milk-based products (including lactose).	SI	Latte	NO			
Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk-based products.	YES	Milk	NO			
Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk-based products.	SI	Latte	NO			
Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk-based products.	YES	Milk	NO			
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and lupin-based products.	NO		NO			
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and lupin-based products.	NO		NO			
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and lupin-based products.	NO		NO			
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupins and lupin-based products.	NO		NO			

(*) la shelf life è conteggiata a partire dal giorno di produzione compreso

(**) shelf life includes the production day



Stracciatella Sabelli 140g

Codice Prodotto - Product Number 00323

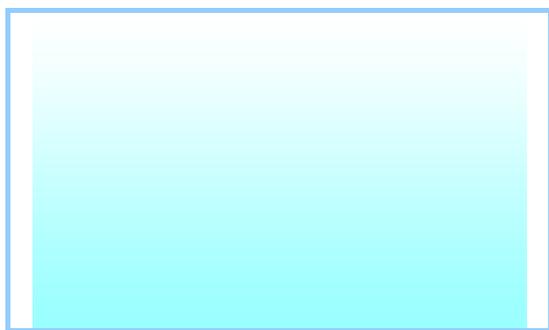
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO - AVERAGE NUTRITIONAL VALUE PER 100g OF PRODUCT				Proprietà chimiche - Chemical properties					
Energia - Energy	993	Kj	236	Kcal	Fibre - Fibre	0	g	pH	5.30 - 5.90
Grassi - Fat			22	g	Proteine - Protein	9,1	g	Umidità - Moisture (%)	58 - 68
di cui ac. grassi saturi - of which saturated			13	g	Sale - Salt	0,72	g	Grasso sul secco - Fat in dry matter	
Carboidrati - Carbohydrate			1,4	g				Residuo secco-dry matter	
di cui zuccheri - of which sugars			1,4	g					

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		ORGANOLEPTIC PROPERTIES	
Aspetto:	Sfilacci di mozzarella fresca lavorata con crema di latte.	Look:	Soft stringy paste
Colore:	Bianco latte, omogeneo.	Colour:	white
Sapore:	Sapido, di latticino fresco, delicatamente acidulo.	Taste:	savory, slightly acidulous
Odore:	Caratteristico, fragrante delicato, di latte lievemente acidulo.	Smell:	characteristic, fragrant, delicate
Consistenza:	Struttura fibrosa a sfoglie con presenza di latticello.	Texture:	fibrous, creamy

CONFEZIONE PER LA VENDITA - PACKING FOR SALE


Peso sgocciolato (g) - Dry weight (grams)	140
Unità di vendita - Sales unit	al pezzo-by piece
Peso fisso/variabile - Fixed/variable weight	Peso Fisso-Fixed
Codice EAN (G-TIN13)	8002626001319
EAN13 peso variabile - variable weight	Non presente - Not present
Tipo di imballo - Type of packaging	vaschetta in polistirolo-polypropylene tray
Modalità di confezionamento - Packaging medium	Confezionato in atmosfera protettiva - Modified atmosphere packaging

Marchio	Larghezza-Width (mm)	Lunghezza-Lenght (mm)	Altezza-Height (mm)	Peso lordo-Gross weight (g)
Sabelli	95 Ø sup	75 Ø inf	50	150

IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING


Tipo di imballo - Type of packaging	Scatola in cartone - Cardboard box
Num. confezioni - number of packages	8
Codice EAN (G-TIN 14)	18002626001316
Larghezza - Width (cm)	23
Lunghezza - Lenght (cm)	39
Altezza - Height (cm)	7,5
Peso lordo - Gross weight (g)	1400

PALLET

N° cartoni per strato-N° of boxes per layer	10
Numero strati - N° of layers	10
Peso lordo - Gross weight (Kg)	170
Altezza max - Max height (cm)	90
Tipo di stabilizzazione - Wrapping material	Film estensibile - Stretch Film