



Scheda tecnica / Technical sheet

CILIEGINE DI MOZZARELLA 21g (500g)

COW'S MILK CHERRY SIZE MOZZARELLA 21g (500g) (ENG)

500g

cod. 020238



◆ Lotto / Lot

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
Serial number relevant to production day preceded by the current year

◆ Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination

Ciliegine di Mozzarella in busta da 500g / Cow's Milk Cherry Size Mozzarella Bag 500g

◆ Descrizione prodotto / Product Description

Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk spun cheese

◆ Ingredienti / Ingredients

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio / Pasteurized cow's MILK, lactic ferments, salt, rennet.
Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia / Milk from EU countries. Milk processed in Italy.

◆ Allergeni /Allergens

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ Durata di conservazione / Shelf life

20 gg

◆ Temperatura di conservazione / Storage temperature

+4°C

◆ Stabilimento di produzione /Production Plant



VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100g DI PRODOTTO
TYPICAL NUTRITIONAL VALUES
PER 100g OF PRODUCT

CRITERI MICROBIOLOGICI
MICROBIOLOGICAL CRITERIA
Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE
PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES

Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Energia/Energy	986 kJ / 236 kcal		
Grassi/Fat <i>di cui saturi / of high saturates</i>	17,5 g 12,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g
Carboidrati / Carbohydrate <i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	1,6 g 1,6 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
Proteine / Protein	17,8 g	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g
Sale / Salt	1,30 g		
		Grassi/Fat	17%-21%
		Proteine/Proteins	17%-22%



INFORMAZIONE NUTRIZIONALE
Nutrient values per/Typical values per/Nährwert in/
Valeurs nutritionnelles moyennes par/Värderna
nutrient/mittelsnittliga värdena per

100 g	
Energia Energy Energy Energie	886 kJ 210 kcal
Grassi Fat Fat Grassi Lipidi	17,5 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated fatty acids/dans quelle catégorie les acides gras saturés	12 g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate Carbohidratos	1,6 g
Zuccheri	1,6 g
di cui zuccheri/of which sugars/dans quelle catégorie les sucres	1,6 g
Proteine Protein Eiweiß Proteínas	17,8 g
Sale Salt Salz Sal	1,30 g

La tradizione più buona!

Formaggio fresco a pasta filata Ingredienti: **LATTE** pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Latte di paese UE. Latte trasformato in Italia. Da consumare entro 10 giorni: riprova nella confezione. Conservare a una temperatura non superiore a +4 °C.

Fresh open cheese Ingredienti: Pasteurised **MILK**, lactic ferments, salt, rennet. Milk from EU countries. Milk processed in Italy. Use by/for use on the pack. Keep refrigerated at or below +4°C.

Frischkäse aus pasteurisierter Milch 40% Fett i. Tr. Zutaten: Pasterisierter **MILCH**, Milchsäure, Salz, Lab. Milch aus EU-Ländern. Verwendung: Milch verschleiben in Italien. Mindestens haltbar bis/locummaxime salde exempel: 10 dagar/for till +4°C.

Queso fresco de pasta filada Ingredientes: **LACTE** pasteurizado, fermentos lácticos, sal, cuajo. Leche de países de la UE. Leche transformada en Italia. Consumar antes del/por: ver entrado. Conservar a una temperatura no superior a +4°C.

Formaggio fresco a pasta filata Ingredienti: **LATTE** pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio. Latte di paese UE. Latte trasformato in Italia. Da consumare entro 10 giorni: riprova nella confezione. Conservare a una temperatura non superiore a +4°C.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergeleitet und verpackt von / Producido y envasado por / Produit et conditionné par: l'area S.p.a., Via Morata, 10 - 80040 - Pollena Trocena (NA) - Italia

www.latteriasorrentina.com

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Busta termosaldata / Heat-sealed packaging	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimension	40x30x15cm	Peso lordo Gross weight	750 kg
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo /Polystyrene	N° imballi per strato Number of packaging per layer	8	Peso netto Net weight	352 kg
Quantità per imballo Quantity for package	8 pezzi/units	N° di strati Number of layers	11	Altezza pallet Height	180 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	704	N° di imballi Number of packaging	88	Tipo pallet Type pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



AMODIO GROUP
DAL 1880
Alimentare il futuro

FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
02/05/2022

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

