



Scheda tecnica

Product name – nome prodotto		Filatella con Mozzarella	
Nomenclatura Doganale 21061080-70		Codice ean	8 014356 003006
Produced and Packed by – Prodotto e confezionato da		Industria Alimentare “La Trinacria Dalli Cardillo Spa” Via Unità d’Italia 88 – 92100 Agrigento	
In the factory – Nello Stabilimento		IT 19 171 CE Via Unità d’Italia n. 84, Agrigento IT 19 175 CE Via Barone L. Montaperto n. 15, Agrigento	
Description - Descrizione		Stringy paste specialty food –Specialità alimentare a Pasta Filata	
Characteristics - Caratteristiche			
	Packaging - Confezione	Tubolar with clip – Tubolare con clip	
	Net weight – Peso netto	2 Kg	
	First packaging material - Materiale imballo primario	Polietilene for food e nylon – Polietilene per alimenti e nylon	
	Pieces x box- Pezzi per cartone	6	
	Boxes x layer - Cartoni per strato	8	
	Layers x Pallet – Strati per bancale	10	
	Boxes x Pallet - Cartoni per bancale	80 = 960 Kg	
	Box size – Dimensione cartone (cm)	40 x 30 x 17 h	
	Storage - Conservazione	0°C / +4°C	
	Shelf life	50 giorni/days	
	Product code - codice prodotto	692	
Ingredienti - Ingredients	Mozzarella 60% (milk, salt, rennet, Acidity regulator: E330), Water, Vegetable Oil (palm, sunflower, coconut), Milk proteins, potato starch, Salt, Acidity regulators: E331, E330, Preservative E202		
	Mozzarella 60% (Latte, Sale, Caglio, Correttore di acidità: E330), Acqua, Grassi Vegetali (palma, girasole, cocco), Proteine del latte, Amido di patata, Sale, Correttori di acidità: E331, E330, Conservante: E202		

Organoleptic characteristics-Caratteristiche organolettiche		
	Form - Forma	Cilindric - Cilindrica
	External appearance - Aspetto esteriore	Smooth surface, homogeneous - Superficie liscia, omogenea
	Colour - Colore	Ivory - Bianco avorio
	Texture - Consistenza	Compact but soft, slightly elastic - Compatta ma morbida, leggermente elastica
	Flavor - Sapore	Characteristic, fresh - Caratteristico, fresco
	Odor - Odore	Characteristic, delicate - Caratteristico, delicato

Chemical-physics characteristics – Average values per 100 g – Caratteristiche chimico-fisiche - Valori medi per 100 g di prodotto			
	pH	Unità di pH	6,3
	Umidità - Moisture	g	52,5 ±10%
	Sostanza secca - Dry matter	g	47,5 ±10%
	Grasso sul secco - Fat dry Basis	g	54,5 ±10%
	Ceneri - Ashes	g	3 ±10%
	Attività dell'acqua - Water activity		0,99

Valori nutrizionali - Valori medi per 100 g di prodotto – Nutritional values - Average values per100 g			
	Energia - Energy	KCal	308
		KJ	1277
	Grassi -Total Fat	g	26
	• di cui acidi grassi saturi – Of which saturates	g	13
	Proteine - Proteins	g	18
	Carboidrati - Total carbohydrates	g	0,5
	• di cui zuccheri – of which sugars	g	0
	Fibre - Fibers	g	0
	Sale - Salt	g	1,2

Microbiological specifications - Caratteristiche microbiologiche

	Mesophilic Contaminant plate count - Carica microbica mesofila contaminante	UFC/g	$\leq 1500 \times 10^3$
	Total Coliforms - Coliformi totali	UFC/g	≤ 5000
	Escherichia coli	UFC/g	≤ 50
	Staphylococcus aureus	UFC/g	≤ 100
	Mycetes - Miceti	UFC/g	
	- Mold - Muffe		≤ 10
	- Yeast - Lieviti		≤ 1000
	Salmonella	in 25 g	assente
	Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Dichiarazione allergeni – Allergens declaration

<i>Ingredienti – Ingredients</i>	<i>Presenza nel prodotto per aggiunta diretta – Presence in the product for direct addition</i>	<i>Presenza nel prodotto per contaminazione crociata – Presence in the product for cross-contamination</i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati – Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and derivative products	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei – shellfish and products made up of shellfish	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova – Eggs and products made up of eggs	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce – Fish and products made up of fish	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi – Peanuts and products made up of peanuts	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia – Soy and products made up of soy	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) – Milk and products made up of milk (including lactose)	SI	
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wanenh) K.Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati – Nuts ie Almond (<i>Amygdalus communis</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wanenh) K.Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derivative products	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano – Celery and products made up of celery	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape – Mustard and products made up of mustard	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo – Sesame seeds and products made from sesame seeds	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l espressi come SO ₂ – Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / l expressed as SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini – Lupine and products made up of lupine	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi – Molluscs and products made up of molluscs	NO	NO