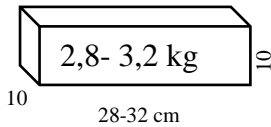
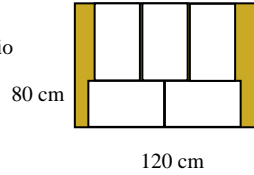


 <b>PIENO ŽVAIGŽDĖS</b>	<b>Mozzarella</b>	<b>PAPS-44.2:01</b>
<b>BRANCH PASVALIO SŪRINĖ</b>	bloccare Mozzarella 45% grasso s. s.	Product market: Italy (IT)



**Imballaggio primario** Sacco termoretraibile BK3550 BAG 230x550; **Metodo:** Vuoto medio



**Dettagli Pallets**  
Unità = 60 Cartoni  
Strato = 5 cartoni per strato  
Strati =12

Pallet di legno coperti da uno strato di cartone. I pallet completi sono avvolti con stretch film.

**Imballaggio secondario (gruppo):**  
Scatola cartone corrugato, dimensioni 56,0x32,0x11,0 cm ; Contenente 5 blocchi

Net=900 kg\*  
Brutto=954 kg\*  
Size=1200x800mm (LxW)  
Type=Wood, EUR, one- way pallet.

\*Peso variabile

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE			
Index	Limits		
	Min	Target	Max
Grasso sul secco, %	42,5	45,0	47,5
Materia secca, %	50,0	52,0	-
Umidità, %	-	48,0	50,0
Sale, %	-	0,8	1,5
pH	5,3	5,5	5,65
Impurità fisiche, %			0
Sensibilità del Metal Detector	(Fe) 5,0 mm	(Non Fe) 4,5mm	(SS) 5,0 mm

INDICI ORGANOLETTICI (SENSORIALI)	
Aspetto	Blocchi a peso variabile con superficie liscia e sottile, con bordi e angoli leggermente arrotondati, facce leggermente bombate, che possono avere piccole fenditure. L'imballo è strettamente aderente alla superficie del formaggio.
Odore/Gusto	Tipico di formaggio, delicato, gradevole che può essere leggermente acidulo.
Struttura e colore	Omogenea elastica. Il colore varia da paglierino a bianco, come per l'intera massa.
Al taglio	Liscio e senza occhi nell'intero blocco.

REQUIREMENTS OF LEGAL ACTS APPLIED: HN 15 Food hygiene | EC No.852/2004 | EC No. 853/2004; REGULATION (EU) No 1169. CODEX STAN 283-1978.

SHELF LIFE E CONDIZIONI DI IMMAGAZZINAMENTO:
Temperatura (0...+6)°C non più di 90 giorni dalla data di confezionamento
Temperatura (-18°C) o più bassa non più di 12 mesi dalla data di confezionamento.

**CONDIZIONI DI TRASPORTO, MEZZI DI CONSEGNA:** ; Trasporto con tutti i modi di trasporto in accordo con le regole di stoccaggio dei prodotti deperibili HN 15:2005 e i requisiti del Regolamento Europeo (EC) N° 852/2004. Le temperature di trasporto sono le stesse dello stoccaggio.

LABELLING (INFORMATION ON THE LABEL):
Produttore: AB "Pieno žvaigždės" branch Pasvalio sūrinė, Mūšos str.14, LT-39104 Pasvalys, Lithuania.
Formaggio "Mozzarella" 45% grasso s. s.
Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti, caglio e sale.
Fattori Nutrizionali 100 g: energia 1241 kJ/229 kcal; grasso 22,5 g di cui: saturi 15,0 g; carboidrati 0,5g di cui zuccheri 0,5g; proteine 23,5 g; sale 0,8 g.
Temperatura di stoccaggio/ Usare entro:/ Peso netto/Lotto... (Batch N°)/Codice a barre/Bollo Veterinario EU LT67-01P EB

**ISTRUZIONI PER LA DECODIFICA DEL BATCH DI PRODUZIONE** ((tracciabilità): il Batch Number è il numero della polivalente.

**DESTINAZIONE DEL PRODOTTO; GRUPPI DI CONSUMO:** Per consumo diretto o come parte di una preparazione di alimento. Idoneo per tutti i gruppi di consumo tranne gli intolleranti al lattosio.

INDICI MICROBIOLOGICI; RESIDUI DI CONTAMINANTI E PESTICIDI; LIVELLI DI RADIOATTIVITÀ		
Index	Limit	Standards
Coagulase positive staphylococci count, cfu/g	<100	CR (Commission Regulation) (EC) Nr.1441/2007;
Escherichia coli, cfu/g	<100	
Listeria monocytogenes	Absent in 25g	
Salmonella	Absent in 25g	-
Chloramphenicol	Absent	EU CR (EEC) No. 470/2009
Aflatoxin M1*	< 0,05 µg/kg	EU CR (EC) No. 1881/2006
Pb*	< 0,02 mg/kg	
Pesticides	Absent	EU CR (EC) No.839/2008
Strontium 90	125 Bq/kg	Council regulation (EURATOM)
Cesium 137	1000 Bq/kg	No. 2218/89 1989 -07-18 d.

**INFORMAZIONI SUL POTENZIALE INCORRETTO USO O STOCCAGGIO DEL PRODOTTO:**

L'inosservanza della corretta temperatura di stoccaggio, cambia le proprietà organolettiche, chimico-fisiche e microbiologiche del prodotto.

**PREPARAZIONE E TRATTAMENTO PRIMA DELL'USO O DELLA TRASFORMAZIONE:**

Nessun processo è richiesto prima dell'uso finale.

\*residues determined in raw milk according regulation

**INFORMAZIONE SUGLI ALLERGENI** (in accordo al REGOLAMENTO EU n° 1169/2011): **Latte e derivati (Incluso il lattosio)**; Non vi sono altri allergeni o possibili tracce di essi presenti nel prodotto.

**GMO STATUS** (1829/2003/EC and 1830/2003/ EC): il Prodotto è GMO free e non contiene alcun additivo e ingrediente GMO.

**INFORMAZIONE SU RADIAZIONI IONIZZANTI** (Direttiva 1992/2/EC del Parlamento Europeo): Il prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti.

**CONFORMITÀ A REQUISITI SPECIALI E SISTEMI QUALITÀ:** ISO 9001; ISO 14001; FSSC 22000; IFS Food 6; Halal.