

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>FIOR DI PIZZA</b>
<b>DESCRIZIONE ( cod. 242)</b>	<b>Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da cagliata vaccina di origine estera con grasso vegetale</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Latte* vaccino, sale e caglio, olio di palma, aroma di affumicatura (eventuale) *Allergene
<b>TRATTAMENTI DEL LATTE</b>	Prodotto con latte crudo
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	Prodotto semilavorato di latte vaccino di origine estero e latte italiano
<b>FORMA</b>	Sferoidale ed ovoidale, le più comuni, altre forme tipiche: palla di vari formati, taglio julienne, napoli, cubettato, silani.
<b>PESO</b>	Variabile da 250 g a 3000 g il prodotto è venduto a peso come indicato sulla confezione.
<b>CROSTA</b>	Leggerissima, lucida, bianca, con superficie liscia mai viscida, ad esclusione di una zona dove compaiono, piccoli rilievi che indicano il punto di distacco (mozzatura) dalla massa di pasta filata per il prodotto a palla.
<b>STRUTTURA DELLA PASTA</b>	Morbida, bianca, dal sapore leggermente acidulo, a struttura di sfoglie sovrapposte e sierosità fra i vari fogli, colore ambrato. Per gli affumicati: colore più o meno scuro comunque tendente al marrone
<b>SAPORE:</b>	Dolce e delicato.
<b>MATURAZIONE</b>	Extra-rapida (alcune ore)
<b>MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO</b>	Il confezionamento e l'etichettatura sono conformi alle prescrizioni del Reg UE 1169/2011 I materiali utilizzati per il confezionamento sono: busta o vaschetta in materiale ad uso alimentare
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare da +0°C a 4°C
<b>SCADENZA</b>	28 giorni dalla data di produzione in ATM/ 21 giorni dalla data di produzione IN ACQUA E' la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche nelle adeguate condizioni di conservazione; viene espressa in gg/mm/aa.
<b>DATI DEL PRODUTTORE SEDE DELLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO</b>	<b>Caseificio Ponte Molinello</b> Ingiro s.r.l. Serroni 44 –Giffoni sei Casali (SA) Tel 089 883444 Numero di registrazione ai sensi del REG CE 853/2004 e succ. mod. ed agg. CE IT H4S76

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 1441/2007**

**PARAMETRI NORMATI - Criteri di sicurezza alimentare**

PARAMETRO	QUANTITA'	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Listeria monocytogenes	25 g	n:5 c:0	Assente in 25 g
Salmonella	25 g	n:5 c:0	Assente in 25g

**PARAMETRI NORMATI - Criteri di igiene di processo**

PARAMETRO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Stafilococchi coagulasi positivi	n:5 c:2	m: 100 ufc/g M: 1000 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 g	
Energia	KJ 902/ 217 kcal
Grassi	17,00 g
- di cui acidi grassi saturi	10,00 g
Carboidrati:	1,64 g
- di cui zuccheri	0,80 g
Proteine	14,40 g
Sale	1,35 g

**Allergeni: da Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg UE 1169/2011**

<b>Allergeni presenti nei prodotti</b>			
INDICATI CON UN X LE CELLE INTERESSATE	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO POSSIBILE PRESENZA DI TRACCE
LATTE E DERIVATI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)		X	
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE (O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI</b>			
GRANO E DERIVATI			
SEGALE E DERIVATI	X		
ORZO E DERIVATI	X		
AVENA E DERIVATI	X		
FARRO E DERIVATI	X		
KAMUT E DERIVATI	X		
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	X		
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	X		
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	X		
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	X		
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	X		
<b>FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI</b>			
MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L.) E DERIVATI	X		
NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA) E DERIVATI	X		
NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA E DERIVATI	X		
NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE) E DERIVATI	X		
NOCI PECAN [CARYA ILLINOESIS (WANGENH) K. KOCH E DERIVATI	X		
NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA) E DERIVATI	X		
PISTACCHI (PISTACIA VERA),	X		
NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E DERIVATI			
SEDANO E PRODOTTI DERIVATI	X		
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI	X		
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI	X		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO <sub>2</sub> .	X		
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	X		
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	X		

**ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI**

Prodotti ottenuti senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

**NOTE LEGALI**

Il caseificio Ponte Molinello garantisce esclusivamente i dati menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Il caseificio Ponte Molinello non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Le informazioni riportate nella presente potrebbero subire variazioni. Nel caso non siano stati stipulati capitolati approvati dalle parti per accettazione, Il caseificio Ponte Molinello non è tenuta all'aggiornamento dei documenti distribuiti all'esterno, né al preavviso dell'avvenuta emissione di una nuova revisione. E' cura dei possessori periodicamente verificarne la validità.