

<p>Trevisanalat s.p.a. Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p align="center">SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT P 419 Z CE</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 05 128 CE</div> </div>	<p>Sigla documento: STP-534 Revisione: 10 Pagina: 1 di 2</p>
<p>Data di emissione: 30/06/2023</p>	<p align="center">Preparata da RAQ</p>	<p align="center">Verificata ed approvata da DIR</p>

<h2 style="margin: 0;">Mozzarella Julienne “Natura Sincera” 2,5 kg</h2> <p style="margin: 0;">Art. 8480</p> <p style="margin: 0;">Origine del latte UE</p>
--

Caratteristiche tecniche generali	
<u>Prodotta e confezionata per:</u> <u>Nello stabilimento di produzione:</u> <u>Denominazione di vendita:</u> <u>Ingredienti:</u> <u>Confezionamento:</u> <u>Peso:</u> <u>Scadenza:</u> <u>Condizioni di conservazione:</u> <u>Condizioni d'uso:</u>	Trevisanalat S.p.A. – Via Roma 111, 31023 Resana (TV) ITALIA T: Via Roma 109 – Resana (TV) Bollo sanitario IT 05 128 CE M: Z.I. Basso Marino – Ascoli Piceno (AP) Bollo sanitario IT 11 44 CE La lettera a fianco della data di scadenza indica lo stabilimento produttivo formaggio fresco a pasta filata (mozzarella) Latte , sale, caglio, fermenti lattici – latte di paesi UE Prodotto confezionato in atmosfera protettiva 2500g e 30 giorni alla produzione In cella frigo tra 0° e + 4° C Il prodotto va conservato all'interno della propria confezione ed una volta aperto va consumato

Caratteristiche organolettiche	
<u>Colore:</u> <u>Sapore/odore:</u> <u>Aspetto:</u> <u>Odore:</u> <u>Consistenza:</u>	da bianco a paglierino delicato, gradevole, leggermente sapido mozzarella tagliata a filetti regolari fresco, naturale elastica, compatta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in accordo con Reg. Ce 2073/2005 s.m.i e CHIMICO FISICHE ALLA PRODUZIONE						
Escherichia coli	UFC/g	n5 c2	m	100 M 1000	Umidità:	51,0 : 55,0
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	n5 c2	m	10 M 100	Residuo secco:	49,0 : 45,0
Listeria monocytogenes	In 25g			Non rilevabile	Grasso sul secco:	≥ 40
Salmonella	In 25g			Non rilevabile	Grasso sul totale	≥ 16

		Per 100g	GDA	RI*
ENERGIA	Kj/kcal	1168/281	2000	14
GRASSI	g	21	70	30
Di cui acidi grassi saturi	g	16	20	80
CARBOIDRATI	g	2,0	260	<1
Di cui zuccheri	g	0,6	90	<1
PROTEINE	g	21	50	42
SALE	g	0,40	6	7

% RI *= Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ / 2000 kcal)

CARATTERISTICHE PACKAGING	
Unità consumatore: EAN 8002626021164 Confezione primaria: Mezzo gastro PPC (5) PLASTICA del peso di 85 g ± 5% dimensione mm 260 x 320 x 95h Film Top accoppiato PP (5) PLASTICA del peso di 10 g ± 10% Marcatura: Lotto e data di scadenza sul top	Unità imballo: EAN 18002626021161 Vassoio Espositore in cartone PAP 20 – peso 590 g ± 10% Da 4 pezzi Dimensioni mm 600 x 400 x 200 h Peso totale 11000 g
Unità logistica: EPAL 800x1200x1150 h Film estensibile 4 cartoni per strato, 5 strati per pallet, 20 scatole, 80 unità consumatore.	

COMUNICAZIONI

Il prodotto contiene **Latte** (Lattosio), che per il consumatore allergico può rappresentare pericolo; in etichetta l'ingrediente latte è formalmente esplicitato e costituisce informazione determinante per i soggetti sensibili.

Prodotto soggetto a naturale calo di peso, e confezionato a gamma unitaria costante per quantità nominale all'origine e controllata per campionamento.

Gruppo Sabelli Spa assicura che per la produzione dei propri prodotti non utilizza ingredienti e coadiuvanti tecnologici OGM o derivanti da OGM.

Il prodotto non viene sottoposto a radiazioni ionizzanti.

TREVISANALAT S.p.A. a socio unico SEDE: Via Roma, 111 - 31023 RESANA (Treviso) - Stabilimento: Via Roma, 109 e 111 - 31023 RESANA (Treviso)
 Tel. (0423) 480281 Fax (0423) 480081 - Cod.Fisc. e Part.IVA 07552090966

*Documento di proprietà di TREVISANALAT, ogni uso improprio dello stesso può essere impugnato dalla stessa a tutela dei propri interessi
 Copia non firmata per divulgazione informatica o via fax*

<p>Trevisanalat s.p.a. Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p align="center">SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</p>  <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT P 419 Z CE</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center;">IT 05 128 CE</div> </div>	<p>Sigla documento: STP-534 Revisione: 10 Pagina: 2 di 2</p>
<p align="center">Data di emissione:30/06/2023</p>	<p align="center">Preparata da RAQ</p>	<p align="center">Verificata ed approvata da DIR</p>

Oggetto: Dichiarazione allergeni

Trevisanalat SpA dichiara che nel prodotto è presente come allergene unicamente il latte (compreso lattosio) ed esso è chiaramente indicato negli ingredienti come previsto dal D.Lgs. n° 114/2006 in attuazione della Direttiva CE n° 89/2003, risultano assenti ogni altra tipologia di allergene.

Allergeni	Aggiunta intenzionale			Carry over e/o cross contamination		
	Si/No	Nome specifico	Funzione	Si/No	Nome specifico	Funzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO			NO		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO			NO		
Uova e prodotti a base di uova	NO			NO		
Pesci e prodotti a base di pesci	NO			NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO			NO		
Soia e prodotti a base di soia	NO			NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	LATTE	INGREDIENTE	NO		
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)	NO			NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO			NO		
Solfito ⁷ in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	NO			NO		
Sedano e prodotti a base di sedano	NO			NO		
Senape e prodotti a base di senape	NO			NO		
Lupino e prodotti a base di lupino	NO			NO		