

<p><b>Trevisanalat s.p.a.</b> Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></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-521 Revisione: 10 Pagina: 1 di 2</p> <p align="center">IT-EN-DE-FR-NL-ES-PT-HR-LT-LV-ET</p>
<p>Data di emissione: 16/08/2023</p>	<p align="center">Preparata da RAQ</p>	<p align="center">Verificata ed approvata da DIR</p>

## Mozzarella in Gastro "Fior di Dolcezza" 100g x 25

Art. S 0425

Origine del latte UE

### Caratteristiche tecniche generali

Prodotto e confezionato per:	SABELLI SPA – Z.I. Basso Marino, Ascoli Piceno (IT)
Nello stabilimento di produzione:	Ekolat d.o.o. – Goriska Cesta 11, 5271 VIPAVA (Slovenia) Bollo sanitario SI M 152 ES
Denominazione di vendita:	Formaggio fresco a pasta filata (mozzarella)
Ingredienti:	<b>Latte</b> , sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico
Confezionamento:	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
Peso:	2500g (25 x 100g e) - 5500g
Scadenza:	24 giorni alla produzione
Condizioni di conservazione:	In cella frigo tra 0° e + 4° C.
Condizioni d'uso:	Il prodotto va conservato all'interno della propria confezione ed una volta aperto va consumato

### Caratteristiche organolettiche

Colore:	da bianco a giallo paglierino
Sapore/odore:	piacevole, da neutrale a leggermente dolce, con tipica nota latte
Aspetto:	sferica, superficie liscia e lucida
Odore:	freSCO, naturale
Consistenza:	elastica, morbida

### 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:	%p/p	58.5 : 63,5
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g	n5 c2	m 10 M 100	Residuo secco:	%p/p	36.5 : 41.5
Listeria monocytogenes	In 25g		Non rilevabile	Grasso sul secco:	g/100	> 40
Salmonella	In 25g		Non rilevabile	Grasso sul totale:		≥ 16

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI

		Per 100g	GDA	RI*
ENERGIA	Kj/kcal	935/225	2000	12
GRASSI	g	17	70	24
Di cui acidi grassi saturi	g	12	20	60
CARBOIDRATI	g	1.0	260	<1
Di cui zuccheri	g	1.0	90	1
PROTEINE	g	17	50	34
SALE	g	0.60	6	10

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

### CARATTERISTICHE PACKAGING

Unità consumatore: EAN <b>8002626305103</b>	Unità imballo: EAN <b>18002626305100</b>
Confezione primaria: Vasca (PP) 5 PLASTICA del peso di 90 g + 10%	Vassoio Espositore in cartone PAP 20 – peso 220 g ± 10%
Film: Top accoppiato (OPA+PE) 7 PLASTICA del peso di 9 g + 10%	Da 1 pezzo
Marcatura: Lotto e data di scadenza sul top	Dimensioni mm 400 x 300 x 120 h
Unità logistica: EPAL 800x1200x1350 h 8 cartoni per strato, 10 strati per pallet, 80 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 possibilmente soggetto a naturale calo di peso.

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><b>Trevisanalat s.p.a.</b> Azienda con sistema QUALITA' CERTIFICATO conforme agli standard:</p>   	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></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-521 Revisione: 10 Pagina: 2 di 2</p> <p align="center">IT-EN-DE-FR-NL-ES-PT-HR-LT-LV-ET</p>
<p align="center">Data di emissione:16/08/2023</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)	<b>SI</b>	<b>LATTE</b>	<b>INGREDIENTE</b>	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 <sup>7</sup> 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		