

**TECHNICAL DATA SHEET****SCHEMA TECNICA**Cod. MOD0709
Rev 01

Producer Name / Nome Produttore:	GAMBINO INDUSTRIE ALIMENTARI S.p.A.
Producer data / Dati produttore:	Via Don Luigi Sturzo, Z.I. - c.a.p. 90044 Carini (PA) tel. 0039 091 8814001 - fax 0039 091 8814033 e-mail: direction@gambino-spa.com web site: https://gambino-spa.it/ IT 19 55 CE
Country / Paese	Italy

1. PRODUCT DEFINITION / DEFINIZIONE del PRODOTTO :

Product name / Denominazione:	Mozzarella g. 250 in liquido di governo in vaschetta da 3 Kg
Trademark / Marchio:	Gambino
Product description / Descrizione prodotto:	Formaggio a pasta filata/ pasta filata mozzarella cheese
Product packaging type / Tipo di confezione:	thermosealed box (vaschetta termosigillata): PP + OPP/PE (plastic film/film plastico)
Product origin / Origine:	Paese di mungitura: Paesi UE - Paese di trasformazione: Italia
List of Ingredients / Lista degli ingredienti:	Pasteurized MILK, salt, rennet, acidity corrector: citric acid E330 LATTE pastorizzato, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico E330

2. ORGANOLEPTICAL CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Aspect - Color / Aspetto - Colore:	Sphere - white to pale yellow / Sfera - bianco-giallo pallido
Odour / Odore:	Typical, lactic/ tipico, lattico
Texture / Pasta:	Soft / delicata
Flavour / Sapore:	Soft / delicata

3. NUTRITIONAL VALUES for 100 g / VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di PRODOTTO :

Energy Valore energetico	Proteins Proteine (g)	Total fat Lipides (g)	Saturated fat / Ac. grassi saturi (g)	Carbohydrates Carboidrati (g)	Sugar Zuccheri (g)	Fibers Fibre (g)	Salt Sale (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)	Other Altro (g)
Kj: 1,013	18	18	11	1,3	0	0	1,14			
Kcal: 244										

pH :	6,10 (5,80 - 6,30)
Fat on total weight / Grassi su peso totale (%):	18,0 (15,0 - 20,0)
Fat on dry matter / Grassi sul secco (%):	46,9 (35,0 - 64,5)
Humidity / Umidità (%):	61,6 (55,0 - 69,0)

4. LOGISTICS / LOGISTICA :

Shelf life :	28 days
HACCP code / Classe e sottoclasse HACCP:	MZR / MZR-BCN (40)
Net weight / peso netto:	3 Kg (peso sgocciolato variabile)
Storage temperature / Temperatura di conservazione (°C):	0 - 4°C

7. SANITARY INFORMATION / INFORMAZIONI SANITARIE:**a) MICROBIOLOGICAL TESTS / TEST MICROBIOLOGICI:**

TARGETS and STANDARDS FOR / VALORI OBIETTIVO E MASSIMALI PER:

	TARGETS
Listeria Monocytogenes / 25 g :	absent in 25 g
Salmonella / 25 g :	absent in 25 g
Staphylococcus coagulase + : (cfu/g)	10
Escherichia Coli / g : (cfu/g)	10
Coliforms / Coliformi : (cfu/g)	100
Yeast / Lieviti: (cfu/g)	100
Mould / Muffe: (cfu/g)	100

c) ALLERGENS / ALLERGENI :

milk and milk products, including lactose

d) CONFIRMATION / DICHIARAZIONE:

We hereby certify that the product defined in this document is: / Certifichiamo con la presente che il prodotto descritto in questa scheda:
Free from Genetically Modified Organisms / Non contiene OGM

ISSUED BY / COMPLETATO DA:

DATE / DATA:

first issue/ prima redazione

Gambino Antonino (DIR)

26/01/2018

02/05/2007