

Morlacco



Nel prodotto fresco, la pasta appare molle e bianca, con occhiatura piccola sparsa, dal sapore salato e caratteristico profumo lievemente latteo. Con la stagionatura la pasta acquista colore lievemente paglierino e tende a mantecare, soprattutto nel sotto-crosta, conferendo sapore e profumo più intensi.

Rev. 0 del 01/06/2020

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Morlacco e Morlacco Baby	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici . Crosta non edibile: trattato in superficie con conservanti E200, E202, E235.	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	30 gg conservati a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1221 kJ/295 kcal
Grassi	25 g
- di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	1,4 g
- di cui zuccheri	1,4 g
Proteine	16 g
Sale	2,1 g

Morlacco

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,995
Umidità	g/100g	52,0 – 56,0
Grasso su S.S.	g/100g	52,0 – 57,0
pH		5,00 -5,10

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
MORLACCO BABY forme da 3 kg ca.	variabile		incarto politenato neutro + etichetta	forme singole sfuse cartoni fust. da 2 pz	- 40x23
MORLACCO forme da 6 kg ca	variabile	2 418389	incarto politenato neutro + etichetta	forme singole sfuse cartoni da 2 pz	- 31x31

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI FUSTEL. 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10
CARTONE 31x31	31.0 x 31.0 x 18.0	2 x 3 ct	5