



**CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.**  
**Via Andria 131 – S.S. 170**  
**76121 Barletta (BT)**  
**IT 16 53 UE**

Ed.: 06 Rev. 03 del 01/10/2025

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>MOZZARELLA SENZA LATTOSIO</b> (grammature 125g-250g) <b>Formaggio fresco a pasta filata</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE pastorizzato</b> delattosato, sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio di forma sferica e dal sapore caratteristico del latte fresco, delicato, lievemente acidulo dal colore bianco niveo
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 188 – KJoule 780 - Grassi 14g (di cui acidi grassi saturi 9.1g) - Carboidrati 3.2g (di cui zuccheri 2.35g) – Proteine 12.19g – Sale 0.323g Lattosio < 0.1g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	15 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949001471	125g	250g	108x94x60	1x125g	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 8 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>
8014949004441	250g	500g	143.6x106.3x53	1x250g 2x125g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 10 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)  
 \*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; \*M= polistirolo medio mm 346x234x150; \*G=polistirolo grande mm 550x380x160; \*T.S.F. Telaio senza fondo 240x105x290; **CARTONE:** mm 325x253x112