



GENERALITA'

Denominazione prodotto: Mozzarella tagliata a julienne

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni: IL PRODOTTO E' A BASE DI LATTE

Descrizione:

Formaggio a pasta filata ottenuto da cagliata, tramite tecniche di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con il tipico effetto filante della mozzarella.

Presentazione del prodotto:

Tagliato a striscia delle dimensioni lunghezza 4-5 cm, larghezza e spessore 2 mm, confezionato in vaschetta preformata da 3 Kg in atmosfera protettiva.

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Colore: bianco latte

Odore: delicato di latticini freschi

Sapore: fragranza di latte

Consistenza: compatta

Caratteristiche CONFEZIONAMENTO

Vaschetta preformata in propilene per alimenti sigillata con film prestampato con marchio ed etichettatura a norma di legge. Sul film-coperchio è stampata in modo indelebile la data di scadenza e il n° di lotto di produzione. I materiali della confezione sono a "barriera" che assicurano la permanenza del prodotto in atmosfera protettiva sino all'apertura.

Caratteristiche Chimico/Fisiche**Valori minimi****Valori massimi**

UMIDITA'	51%	54%
SOSTANZA SECCA	46%	49%
GRASSO / SS	43%	46%
GRASSO / TO	20%	24%

Valori nutrizionali medi per 100 gr.

VALORE ENERGETICO	Kcal/Kj 296/1230
PROTEINE	gr. 24
CARBOIDRATI	gr. 0,5
GRASSI	gr. 22

Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005

Tipo germe	u.m.	al confezionamento	durante il periodo di conservabilità
Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	10	100
Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g

Temperatura di trasporto (°C)

Temperatura di conservazione (°C)

da +2° a +10°

da 0° a +4°

PACKAGING	unità di vendita	N° imballi per strato	N° imballi per pallet	tot. imballi per pallet	h pallet da terra	Impilabilità
Imballo con scatole di cartone Dimensioni cartone cm 52x33x22	4 pezzi da 3 kg	4	6	24	145	NO