



## GENERALITA'

**Denominazione prodotto:** Mozzarella taglio Cubettina

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni: IL PRODOTTO E' A BASE DI LATTE /DERIVATI DEL LATTE

**Descrizione:**

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

**Presentazione del prodotto:**

Tagliato a cubetti delle dimensioni 7x7x7 mm, confezionato in vaschetta di propilene 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 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. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura.

## Caratteristiche Chimico/Fisiche

## Valori minimi

## Valori massimi

UMIDITA'	50%	54%
SOSTANZA SECCA	46%	49%
GRASSO / SS	45%	48%
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.52x22x33 (basexaltezza x profondità)	4 pezzi da 3 kg	4	6	24	145	NO