



GENERALITA'

Denominazione prodotto: Mozzarella formato filone confezionato sottovuoto.

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:

Formato filone cilindrico lungo cm 22 ca con diam. cm 7,5 (peso Kg 1 ca.) confezionato sottovuoto in film plastico per alimenti, con etichetta a norma di legge.

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Aspetto: presenza di una pelle di consistenza tenera / Colore: bianco latte
 Odore: delicato di latticini freschi
 Sapore: fragranza di latte
 Consistenza: tessitura fibrosa, compatta e leggermente elastica

Caratteristiche CONFEZIONAMENTO

Confezionato sotto vuoto in film plastico per alimenti con etichetta a stampa indelebile riportante tutte le indicazioni obbligatorie per legge (sede del produttore, bollo CE, lotto, data di scadenza)

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.39x29x17	10 pezzi da 1 kg	8	5	40	102	NO
--	------------------	---	---	----	-----	----