



GENERALITA'

Denominazione prodotto: Mozzarella formato "Ciliegina"

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni: IL PRODOTTO È A BASE DI LATTE/DERIVATI DEL LATTE

Descrizione:

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

Presentazione del prodotto:

Prodotto di forma sferica confezionato in secchiello per alimenti, contenente liquido di governo. Il secchiello è chiuso con coperchio a tenuta sul quale è presente un'etichetta a norma di legge.

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Colore: bianco latte

Odore: tipico di latticini freschi

Sapore: fragranza di latticino

Consistenza: tenera

Caratteristiche CONFEZIONAMENTO

Secchiello per alimenti sigillato con coperchio a tenuta sul quale è l'etichetta riportante tutte le indicazioni richieste per legge (sede del produttore, lotto, data di scadenza, prodotto, quantità, modalità di conservazione)

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

UMIDITA'	53%	60%
SOSTANZA SECCA	40%	47%
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 - secchiello Dimensioni secchiello cm 17,5x14,9x13	secchiello da 1 kg	33	4 strati + 8 secchielli	140	65,5	NO