



## GENERALITA'

**Denominazione prodotto:** Mozzarella formato "BOCCONCINO"

**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 posizionata 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	44%	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 + 8 secchielli	140	65,5	NO