



GENERALITA'

Denominazione prodotto: Mozzarella formato boccia da 500gr

Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Allergeni: IL PRODOTTO E' A BASE DI LATTE

Descrizione:

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

Presentazione del prodotto:

Confezionato in busta di plastica per alimenti, con etichetta a norma di legge.
Ogni busta contiene 12 pezzi da 0,500 kg

Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Colore: bianco latte

Odore: tipico di latticini freschi

Sapore: fragranza di latticino

Consistenza: compatta

Caratteristiche CONFEZIONAMENTO

L'imballo secondario (cartone) è composto da 2 buste in materiale plastico per alimenti con etichetta riportante tutte le indicazioni obbligatorie per legge (sede del produttore, bollo CE, lotto, data di scadenza).

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

UMIDITA'	54%	58%
SOSTANZA SECCA	42%	46%
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 52x33x20	12 pezzi da 500gr	4	6	24	145	NO