



SCHEDA TECNICA MOZZARELLA CILIEGINE GR. 150

PRODOTTO: Mozzarella Ciliegine gr. 150
CODICE PRODOTTO: MOZCI005
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI: LATTE vaccino pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.

DIMENSIONI :

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Forma:	Sferica, ovoidale.	Peso:	8,3g.
Colore:	bianco latte.		
Pasta:	elastica mediamente sostenuta.		
Sapore:	dolce, aromatico, leggermente acidulo.		
Odore:	formaggio fresco.		

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

pH:	5,2±0,2
Umidità:	65±3%
Grassi:	15,5±2%
di cui acidi grassi saturi:	10,60%
Carboidrati:	0,4±0,2%
di cui zuccheri:	0,30%
Proteine:	18±2%
Sale:	0,5±0,2%
Sodio:	0,21%
Fibre:	<0,1%

VALORE ENERGETICO PER 100g:

Kcal:	213	kJ:	886
--------------	-----	------------	-----

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi Totali:	<10 ³ ufc/g
Escherichia Coli:	<10 ² ufc/g
Stafilococchi C+:	<10 ² ufc/g
Salmonella spp:	Assente in 25g
Listeria Monocytogenes:	Assente in 25g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

0-4°C

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi Refrigerati

TEMPO DI CONSERVAZIONE:

Scadenza 30 giorni



IMBALLO PRIMARIO:

Materiali:	Vaschette preformate in polipropilene con chiusura in poliammide e polipropilene.
Dimensioni:	10,8 x 9,4 x h6cm
Peso netto:	12g

IMBALLO SECONDARIO:

Materiali:	Cartone
Dimensioni:	39 x 11.5 x h12,5cm
Peso netto:	110g

PALLETTIZZAZIONE:

Peso nominale unità di vendita:	150g
Pezzi per cartone	8
Cartoni per strato	18
Strati per bancale	11
Peso nominale del prodotto per bancale:	237,6Kg

ALLERGENI:

<u>LATTE e suoi derivati</u>
