



Scheda Tecnica Prodotto: **MOZZARELLA JULIENNE 2,5 Kg in ATM**

PRODOTTO: Mozzarella taglio fiammifero 2500 g in ATM
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.
ORIGINE DEL LATTE UE

DIMENSIONI :

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

VALORE ENERGETICO PER 100g:

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

TEMPO DI CONSERVAZIONE:

IMBALLO PRIMARIO:

IMBALLO SECONDARIO:

PALLETTIZZAZIONE:

ALLERGENI:

Forma:	fiammifero 4x4x40mm	Peso: 2500g.€
Colore:	bianco latte.	
Pasta:	compatta, morbida, elastica.	
Sapore:	caratteristico, leggermente acidulo	
Odore:	formaggio fresco.	
pH:	5,35±0,2	
Umidità:	53±3%	
Grassi:	22±2%	
di cui acidi grassi saturi:	15%	
Carboidrati:	0,9±0,2%	
di cui zuccheri:	0,60%	
Proteine:	22,00%	
Sale:	1±0,2%	
Fibre:	<0,1%	
Kcal:	290	kJ: 1203
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	
0-4°C		
Automezzi Refrigerati		
Scadenza 30 giorni		
Materiale:	Vaschetta in polipropilene preformate con film di chiusura in poliammide e polipropilene. Prodotto confezionato in ATM.	
Dimensioni:	32 x 26 x h9,5 cm	
Peso netto:	98,5g	
Materiale:	Cartone	
Dimensioni:	52 x 33 xh20 cm	
Peso netto:	540g	
Peso nominale unità di vendita:	2.500g €	
Pezzi per cartone	4	
Cartoni per strato	5	
Strati per bancale	8	
Peso nominale del prodotto per bancale:	400 Kg	
Latte e suoi derivati		