



## SCHEDA TECNICA MOZZARELLA BOCCONCINO 100g busta



**PRODOTTO:** Mozzarella Bocconcino gr. 100

**CODICE PRODOTTO:** MOZBO001

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio fresco a pasta filata

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

**DIMENSIONI :**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Forma:</b>	Sferica, ovoidale.	<b>Peso:</b>	100g.
<b>Colore:</b>	bianco latte.		
<b>Pasta:</b>	elastica mediamente sostenuta.		
<b>Sapore:</b>	dolce, aromatico, leggermente acidulo.		
<b>Odore:</b>	formaggio fresco.		

**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:**

<b>pH:</b>	5,2±0,2
<b>Umidità:</b>	65±3%
<b>Grassi:</b>	15,5±2%
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	0,106
<b>Carboidrati:</b>	0,4±0,2%
<b>di cui zuccheri:</b>	0,003
<b>Proteine:</b>	18±2%
<b>Sale:</b>	0,5±0,2%
<b>Sodio:</b>	0,21%
<b>Fibre:</b>	<0,1%

**VALORE ENERGETICO PER 100g:**

<b>Kcal:</b>	213	<b>kJ:</b>	886
--------------	-----	------------	-----

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

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

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:**

0-4°C
-------

**MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:**

Automezzi Refrigerati
-----------------------

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:**

Scadenza 30 giorni
--------------------

**IMBALLO PRIMARIO:**

<i>Materiali:</i>	Nylon BX/PE
<i>Dimensioni:</i>	14 X 14 cm
<i>Peso netto:</i>	3.3g

**IMBALLO SECONDARIO:**

<i>Materiali:</i>	Cartone
<i>Dimensioni:</i>	36 x 26.5x h 20.5cm
<i>Peso netto:</i>	378g

**PALLETIZZAZIONE:**

<i>Peso nominale unità di vendita:</i>	100g
<i>Pezzi per cartone</i>	40
<i>Cartoni per strato</i>	9
<i>Strati per bancale</i>	7
<i>Peso nominale del prodotto per bancale:</i>	252Kg

**ALLERGENI:**

<b><u>LATTE e suoi derivati</u></b>
-------------------------------------