



## Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA IN BUSTA 100 g

**PRODOTTO:** Mozzarella in busta 100 g  
**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio fresco a pasta filata  
**INGREDIENTI:** latte pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.  
**ORIGINE DEL LATTE:** Italia  
**DIMENSIONI :**  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Forma:</b>	Sferica, ovoidale.	<b>Peso:</b>	100g. e
<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>	16±2%		
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	11±2%		
<b>Carboidrati:</b>	0,4±0,2%		
<b>di cui zuccheri:</b>	0,3±0,2%		
<b>Proteine:</b>	18±2%		
<b>Sale:</b>	0,50±0,2%		
<b>Sodio:</b>	0,21%		
<b>Kcal:</b>	218	<b>kJ:</b>	905

### VALORE ENERGETICO PER 100g:

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

<b>Coliformi Totali:</b>	<10 <sup>3</sup> ufc/g
<b>Escherichia Coli:</b>	<10 ufc/g
<b>Stafilococchi C+:</b>	<10 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:

<b>Materiale:</b>	OPA/PE
<b>Dimensioni:</b>	14 X 14 cm
<b>Peso netto:</b>	3.3g

### IMBALLO SECONDARIO:

<b>Materiale:</b>	Cartone
<b>Dimensioni:</b>	36 x 27.5 x h 21cm
<b>Peso netto:</b>	378,5g

### PALLETTIZZAZIONE:

<b>Peso nominale unità di vendita:</b>	100g e
<b>Pezzi per cartone</b>	40
<b>Cartoni per strato</b>	9
<b>Strati per bancale</b>	6
<b>Peso nominale del prodotto per bancale:</b>	216Kg

### ALLERGENI:

Latte e suoi derivati