



## SCHEDA TECNICA MOZZARELLA PIZZERIA FILONE 1kg.



**PRODOTTO:** Mozzarella Pizzeria  
**CODICE PRODOTTO:** MOZPI001  
**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio fresco a pasta filata

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

**ORIGINE DEL LATTE:** UE

**DIMENSIONI :**  
**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

<b>Forma:</b>	Cilindrica	<b>Peso:</b>	1000g.
<b>Colore:</b>	bianco latte.		
<b>Pasta:</b>	compatta,morbida,elastica.		
<b>Sapore:</b>	caratteristico,leggarmente acidulo		
<b>Odore:</b>	formaggio fresco.		

**CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:**

<b>pH:</b>	5,35±0,2
<b>Umidità:</b>	53±3%
<b>Grassi:</b>	22±2%
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	15%
<b>Carboidrati:</b>	0,9±0,2%
<b>di cui zuccheri:</b>	0,60%
<b>Proteine:</b>	22,00%
<b>Sale:</b>	1±0,2%
<b>Fibre:</b>	<0,1%

**VALORE ENERGETICO PER 100g:**

<b>Kcal:</b>	290	<b>kJ:</b>	1203
--------------	-----	------------	------

**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>Materiale:</i>	Busta polietilene sottovuoto; termoformata e termosaldata
<i>Dimensioni:</i>	30 x 11 cm
<i>Peso netto:</i>	9,5g

**IMBALLO SECONDARIO:**

<i>Materiale:</i>	Cartone
<i>Dimensioni:</i>	36 x 27 xh17 cm
<i>Peso netto:</i>	317,3g

**PALLETTIZZAZIONE:**

<i>Peso nominale unità di vendita:</i>	1000g
<i>Pezzi per cartone</i>	10
<i>Cartoni per strato</i>	9
<i>Strati per bancale</i>	6
<i>Peso nominale del prodotto per bancale:</i>	540Kg

**ALLERGENI:**

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