



Caseificio Conte Ajmo

Via Giuseppe Bianchi, 30

Gradella di Pandino

Cremona

Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com

caseificio.conte.ajmo@gmail.com

www.caseificioconteajmo.com

Scheda tecnica prodotto: MOZZARELLA



Denominazione Commerciale	Mozzarella julienne	
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato	
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Struttura: compatta Colore : bianco Sapore : dolce, delicato	
Tabella nutrizionale (valori medi per 100 gr)	Energia Kcal 336 - kJ 1405 Grassi 26.0 g di cui acidi grassi saturi 18.1 g Carboidrati 0.7 g di cui zuccheri 0.7 g Proteine 24.0 g Sale 1.7 g Origine del Latte: Italia	
Caratteristiche Microbiologiche	Listeria monocytogenes assente/25 g Salmonella spp. assente/25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g Escherichia coli <100 ufc/g	
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte intero vaccino	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	30 gg dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione a 4°C	
Confezione	Vaschetta da 2,5 Kg	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP	