

Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA MINI(8,3g) IN VASCHETTA DA 150 g

PRODOTTO: Mozzarella Mini (8,3 g) in vaschetta da 150 g

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.

Origine del latte : Italia

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:

PALLETIZZAZIONE:

ALLERGENI:



Forma:	Sferica, ovoidale.	Peso netto:	8,3 g
Colore:	bianco latte.		
Pasta:	elastica mediamente sostenuta.		
Sapore:	dolce, aromatico, leggermente acidulo.		
Odore:	formaggio fresco.		
pH:	5,2±0,2		
Umidità:	65±3%		
Grassi:	16±2%		
di cui acidi grassi saturi:	11,00%		
Carboidrati:	0,4±0,2%		
di cui zuccheri:	0,30%		
Proteine:	18±2%		
Sale:	0,5±0,2%		
Sodio:	0,21%		
Fibre:	<0,1%		
Kcal:	218	KJ:	905
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:	Vaschette preformate in PP con chiusura in PET/PE e Peel PP		
Dimensioni:	10,8 x 9,4 x h6 cm.		
Peso netto:	12g		
Materiale:	Cartone		
Dimensioni:	39 x 11,5 x h12,5cm		
Peso netto:	130 g		
Peso nominale unità di vendita:	150 g e		
Pezzi per cartone	8		
Cartoni per strato	18		
Strati per bancale	11		
Peso nominale del prodotto per bancale:	237,6 Kg		
Latte e suoi derivati			