



Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA FILONE 1Kg SOTTOVUOTO

PRODOTTO: Mozzarella filone per pizza 1Kg sottovuoto
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI: latte vaccino pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.
ORIGINE DEL LATTE: UE

DIMENSIONI :
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Forma:	Cilindrica	Peso:	1000g.€
Colore:	bianco latte.		
Pasta:	compatta, morbida, elastica.		
Sapore:	caratteristico, leggermente acidulo		
Odore:	formaggio fresco.		

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

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

VALORE ENERGETICO PER 100g:

Kcal:	290	kJ:	1203
--------------	-----	------------	------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

0-4°C

MODALITA' DI DISTRIBUZIONE:

Automezzi Refrigerati

TEMPO DI CONSERVAZIONE:

Scadenza 30 giorni

IMBALLO PRIMARIO:

Materiale:	Bottom: OPA/PE Top Film: PET/PE
Dimensioni:	23 x h 5 cm
Peso netto:	9,5g

IMBALLO SECONDARIO:

Materiale:	Cartone
Dimensioni:	36 x 27 x h17 cm
Peso netto:	317,3g

PALLETIZZAZIONE:

Peso nominale unità di vendita:	1000g €
Pezzi per cartone	10
Cartoni per strato	9
Strati per bancale	7
Peso nominale del prodotto per bancale:	630Kg

ALLERGENI:

Latte e suoi derivati
