

## Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA 125g IN BUSTA

**PRODOTTO:** Mozzarella 125g in busta

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio fresco a pasta filata

**ORIGINE DEL LATTE:** Italia

**INGREDIENTI:** Latte vaccino pastorizzato; sale; caglio; fermenti lattici.



**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:**

**PALLETTIZZAZIONE:**

**ALLERGENI:**

|                |  |              |       |
|----------------|--|--------------|-------|
| <b>Forma:</b>  | Sferica, ovoidale.                     | <b>Peso:</b> | 125g. |
| <b>Colore:</b> | bianco latte.                          |              |       |
| <b>Pasta:</b>  | elastica mediamente sostenuta.         |              |       |
| <b>Sapore:</b> | dolce, aromatico, leggermente acidulo. |              |       |
| <b>Odore:</b>  | formaggio fresco.                      |              |       |

|                                    |          |  |  |
|------------------------------------|----------|--|--|
| <b>pH:</b>                         | 5,2±0,2  |  |  |
| <b>Umidità:</b>                    | 65±3%    |  |  |
| <b>Grassi:</b>                     | 15,5±2%  |  |  |
| <b>di cui acidi grassi saturi:</b> | 10,60%   |  |  |
| <b>Carboidrati:</b>                | 0,4±0,2% |  |  |
| <b>di cui zuccheri:</b>            | 0,30%    |  |  |
| <b>Proteine:</b>                   | 18±2%    |  |  |
| <b>Sale:</b>                       | 0,5±0,2% |  |  |
| <b>Sodio:</b>                      | 0,21%    |  |  |
| <b>Fibre:</b>                      | <0,1%    |  |  |

|              |     |            |     |
|--------------|-----|------------|-----|
| <b>Kcal:</b> | 213 | <b>kJ:</b> | 886 |
|--------------|-----|------------|-----|

|                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| <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         |

|              |
|--------------|
| <b>0-4°C</b> |
|--------------|

|                              |
|------------------------------|
| <b>Automezzi Refrigerati</b> |
|------------------------------|

|                                    |
|------------------------------------|
| <b>TMC alla consegna 22 giorni</b> |
|------------------------------------|

|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>Mareriale:</b>  | OPA/PE     |
| <b>Dimensioni:</b> | 14 X 14 cm |
| <b>Peso netto:</b> | 3,3g       |

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| <b>Materiale:</b>  | Cartone         |
| <b>Dimensioni:</b> | 36x 27 xh 17 cm |
| <b>Peso netto:</b> | 340,5g          |

|  |        |
|--|--------|
| <b>Peso nominale unità di vendita:</b>         | 125g   |
| <b>Pezzi per cartone</b>                       | 32     |
| <b>Cartoni per strato</b>                      | 9      |
| <b>Strati per bancale</b>                      | 8      |
| <b>Peso nominale del prodotto per bancale:</b> | 288 Kg |

|                              |
|------------------------------|
| <b>Latte e suoi derivati</b> |
|------------------------------|