



Stampata il 01/08/2016

Rev.06 del 10/04/2015

Destinatario: GIPA

Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA CUBETTO 2,5Kg

PRODOTTO: Mozzarella a cubetti
CODICE EAN PRODOTTO: 8010558201127
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

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:

Forma:	Cubetti piccoli 4x4x8mm Cubetti grandi 8x8x8mm	Peso: 2500g.
Colore:	bianco latte.	
Pasta:	compatta,morbida,elastica.	
Sapore:	caratteristico,leggermente acidulo	
Odore:	formaggio fresco.	

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%		
Kcal:	289	kJ:	1203

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

Mareriale:	Vaschetta in polipropilene preformate da 2.500g con atmosfera protettiva;film di chiusura in poliammide e polipropilene.
Dimensioni:	32 x 26 x h9,5 cm
Peso netto:	98,5g
Materiale:	Cartone
Dimensioni:	52 x 33 xh20 cm
Peso netto:	540g

Peso nominale unità di vendita:	2.500g
Pezzi per catrone	4
Cartoni per strato	5
Strati per bancale	6
Peso nominale del prodotto per bancale:	300Kg

Latte e suoi derivati
