

Scheda Tecnica Prodotto: MOZZARELLA 100g IN BUSTA

PRODOTTO: Mozzarella 100g in busta
CODICE EAN PRODOTTO: 8010558101052
DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

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



DIMENSIONI :

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Forma:	Sferica,ovoidale.	Peso:	100g.
Colore:	bianco latte.		
Pasta:	elastica mediamente sostenuta.		
Sapore:	dolce,aromatico,leggermente acidulo.		
Odore:	formaggio fresco.		

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

pH:	5,2±0,2		
Umidità:	65±3%		
Grassi:	15,5±2%		
di cui acidi grassi saturi:	0,106		
Carboidrati:	0,4±0,2%		
di cui zuccheri:	0,003		
Proteine:	18±2%		
Sale:	0,5±0,2%		
Sodio:	0,21%		
Fibre:	<0,1%		

VALORE ENERGETICO PER 100g:

Kcal:	213	kJ:	886
--------------	-----	------------	-----

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:	Nylon BX/PE
Dimensioni:	14 X 14 cm
Peso netto:	3.3g

IMBALLO SECONDARIO:

Materiale:	Cartone
Dimensioni:	36 x 26.5x h 20.5cm
Peso netto:	378g

PALLETTIZZAZIONE:

Peso nominale unità di vendita:	100g
Pezzi per cartone	40
Cartoni per strato	9
Strati per bancale	7
Peso nominale del prodotto per bancale:	252Kg

ALLERGENI:

Latte e suoi derivati
