

Denominazione: **MOZZARELLA PIZZERIA**

Formaggio fresco a pasta filata dal sapore dolce e delicato e dall'aspetto compatto e fibroso, ottenuta per acidificazione con fermenti lattici senza aggiunta di acido citrico.



INGREDIENTI DI PRODOTTO

INGREDIENTI	FUNZIONE	ORIGINE	ORIGINE GEOGRAFICA	ALLERGENE
LATTE VACCINO	Ingrediente	Animale	ITALIA	SI
FERMENTI LATTICI	Ingrediente acidificante	microbica	ITALIA	No
CAGLIO	Ingrediente Coagulante	Animale	EUROPA	No
SALE	Ingrediente	minerale	ITALIA	No

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
E COMPOSIZIONE MEDIA DI PRODOTTO**

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	Kcal/100g. KJ/100g.	305,26 1268,86
Lipidi	g./100 g	23,43
Acidi grassi saturi	g./100 g	10,20
Acidi grassi monoinsaturi	g./100 g	4,50
Acidi grassi polinsaturi	g./100 g	0,40
Proteine	g./100g.	23,50
Calcio	mg/100g.	490
Fosforo	mg/100g.	325
Sodio	mg/100 g.	562
Carboidrati	g/100g	1,60
di cui zuccheri	g/100g	1,60
Fibra alimentare	g/100g	<0,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Enterobatteriacee	ufc/g.	< 100
Coliformi Totali	ufc/g.	< 10
E. Coli	ufc/g.	< 10
Stafilococco coagulasi +	ufc/g.	< 10
Lieviti	ufc/g.	< 100
Muffe	ufc/g.	< 100
Listeria Monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella Spp	In 25 g	Assente

	SCHEMA TECNICA MOZZARELLA PER PIZZERIA	ST/08 Rev. 02 Pag. 4 di 3
---	---	---

SPECIFICHE DI PRODOTTO

PARAMETRO	SPECIFICA
ASPETTO PASTA	Il colore della pasta è bianco porcellanato con struttura fibrosa e compatta.
TIPOLOGIA	Formaggio fresco a pasta filata di latte pastorizzato.
FORMATO E DIMENSIONE	Filone da 1000g ca
SHELF LIFE:	30 gg dalla data di produzione
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	in cella a temperatura max 4 °C
IMBALLO PRIMARIO	Confezionamento termosaldato in film multistrato PET/PE
MODALITÀ DI TRASPORTO	Con automezzo e a temperatura MAX di + 4 °C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo non destinato a categorie speciali di consumatori

Acquanegra sul Chiese, il 18/06/2014

