



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

### 01. DENOMINAZIONE

Mozzarella fior di latte

### 02. DESCRIZIONE

Formaggio fresco a pasta filata

### 03. INGREDIENTI

- Latte vaccino
- Caglio
- Sale
- Fermenti Lattici
- Correttore di Acidità: acido citrico

### 04. SHELF LIFE

18 gg in condizioni di refrigerazione

### 05. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

4°C

### 06. TEMPERATURA DI TRASPORTO

4°C

### 07. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA	Pasta strutturata, morbida
COLORE	Bianco lucido
SAPORE	Sapore dolce, con intenso aroma di latte
ODORE	Odore di latte fresco

### 08. CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

UMIDITA' (g/100g)	56 ± 2
RESIDUO SECCO	44 ± 2
PROTEINE	18
GRASSO (g/100g)	18,5
GRASSO (g/100g s.s)	> 47
pH	Da 5,70 a 6,0

**09. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g
SALMONELLA spp	Assente/25g
LISTERIA spp	Assente/25g

**10. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI) PER 100 g**

ENERGIA	999 kJ / 241 kcal
GRASSI	• 18,5 g
▪ di cui acidi grassi saturi	• 13 g
CARBOIDRATI	• 1 g
• di cui zuccheri	• 1 g
PROTEINE	17,5 g
SALE	0,4 g

**11. INFORMAZIONI LOGISTICHE**

BOLLO CEE	IT H5 R2S CE
CODICE PRODOTTO	152
CODICE EAN	8009671002100
CODIFICA LOTTO PRODUZIONE	data di scadenza stampata sull'imballaggio
GRAMMATURA	3 kg
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Secchielli, in presenza di liquido di governo

**12. ASSENZA O INFERIORITÀ AI LIMITI DI LEGGE DI RESIDUI DI:**

- Sostanze ad azione farmacologica
- Sostanze utilizzate per pulizia, sanificazione e manutenzione impianti
- Contaminanti ambientali
- Aflatossina M1
- Sostanze cedute da materiale a contatto

**13. ALLERGENI**

Contiene l'allergene latte

**14. ORIGINE DEL LATTE**

Paese di mungitura: Italia

Paese di trasformazione: Italia