

Pagina 1 di 1	<b>Latteria Vesuviana s.r.l.</b> <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	<b>Scheda n° 1</b> Rev. 0 del 02/11/2017
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	



<b>MOZZARELLA</b>					
Tipologia di prodotto: <b>Formaggio fresco, ottenuto dalla coagulazione acido presamica del latte e seguente filatura della cagliata con acqua bollente. Prodotto confezionato con liquido di governo acidificato e salato.</b>					
<b>Ingredienti:</b> Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici					
<b>Allergeni:</b> Latte e prodotti a base di latte		<b>OGM:</b> no			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>					
Forma/aspetto	Tondeggiante, ovoidale				
Sapore	Dolce di fermentazione lattica				
Odore	Di fermenti lattici				
Colore	Bianco				
Consistenza	Elastica, morbida al taglio				
<b>Caratteristiche commerciali</b>					
Peso medio (per pezzo)	20-100-250-500 g				
Confezionamento primario (tipo imballo)	Busta termosaldata con liquido di governo				
N° pezzi per confezione primaria	Variabile in base al formato				
Materiale imballo secondario	Polistirolo				
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	380 / 550 / 130				
<b>Pallet</b>	EUR (120 x 80)				
N° confezioni per fila	4 x 6 kg				
N° file per pallet	10				
Peso netto	240 kg				
<b>Caratteristiche chimico-fisiche per 100 g di prodotto</b>					
Contenuto in acqua (g)	64,0	<i>MINERALI</i>		<i>VITAMINE</i>	
Grassi (g) di cui:	15,6	Calcio (mg)	650	Vit. C (mg)	0,0
saturi totali (g)	10,5	Ferro (mg)	0,33	Tiamina (mg)	0,03
monoinsaturi totali (g)	5,27	Magnesio (mg)	21	Niacina (mg)	0,08
polinsaturi totali (g)	0,67	Fosforo (mg)	465	Vit. B6 (mg)	0,10
colesterolo (mg)	79	Potassio (mg)	80	Vit. B12 (µg)	0,82
Proteine (g)	22,5	Sodio (mg)	627	Vit. A (UI)	554
Carboidrati (g) di cui	2,45	Zinco (mg)	2,72	Vit. E (mg)	0,16
Zuccheri (g)	2,45	Sale (g)	1,57	Vit. D (UI)	14
Valore energetico (Kcal e Kj)	240,2 kcal 1001.4 kj	pH	5.00	Vit. K (µg)	1,90
		a <sub>w</sub>	>0,95		
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b> Conforme al Regolamento CE n.2073/2005 e Regolamento CE n.1441/2007					
<b>Conservabilità</b> (shelf life): max. 15 giorni a 4°C			<b>Categorie di consumatori finali:</b> Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte		
<b>Modalità di conservazione:</b> in frigo a 4°C					
<b>Modalità di preparazione:</b> <i>tal quale o in preparazioni culinarie.</i>					