



Codice:

33828

Descrizione:

MOZZARELLA "CAMMINO D'ORO 125 GR" IMB.SIN

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

MOZZARELLA CAMMINO D'ORO 125 GR

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto in Germania

Latte pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico, acidificante: acido citrico.

Contiene latte e prodotti derivati e lattosio

Materia secca: min 35% max 40%

Umidità min 60% max 65%

Grasso min 16% max 20%

Grasso nella materia secca min 45% max 50%

Cloruro di sodio min 0.30% max 0.80%

pH 5.8-6.2

Contenuto di acqua nella massa di formaggio senza grasso: min 64% max 69%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella assente in 25 g

Listeria monocytogenes assente in 25 g

Escherichia Coli < 100 cfu/g

Staphylococcus aureus < 100 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: superficie chiusa, formaggio bianco panna senza buchi

Struttura: elastica e mediamente compatta, tipica struttura fibrosa

Odore: neutro, poco aspro

Sapore: di latte, poco aspro, leggermente salato

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia 1016 kJ / 245 kcal

Grassi 18.5 g

-di cui saturi 13 g

Carboidrati 1.5 g

-di cui zuccheri 1.5 g

Proteine 18 g

Sale 0.5 g

OGM	NO
IONIZZAZIONE	NO
ALTRE CARATTERISTICHE	Il caglio deriva da muffe in grado di produrre enzimi proteolitici
CONSERVAZIONE	Conservare tra +2°C e +4°C Dopo l'apertura conservare tra +2°C e +4°C nel proprio liquido di governo e consumare entro le 24 ore
DURABILITÀ PRODOTTO	28 giorni
TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE	Imballo primario : film
PESO NETTO	125 g
CONTENUTO PER CARTONE	n° 20
CARTONI PER PALLET	n° 72
PROVENIENZA MATERIA PRIMA	Latte di mucca pastorizzato : Germania, Repubblica Ceca e Austria (>96.5%) Sale : Germania (0.50%) Caglio microbico : Francia (<1%) Culture di batteri lattici : Italia (<1%) Acido citrico E330 : Thailandia (<1%),Cina
MARCHIO	Cammino d'oro
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Siechen 11, 93413 Cham
RIF.DOC.FOR.	01/12/18 conf: 11/03/19