

**Codice:**

**63868**

**Descrizione:**

**MOZZARELLA CILIEGINA 10 GR MORO " X 1 KG**



**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

OVOLINI DI MOZZARELLA 10 G MORO X 1 KG

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.

**INGREDIENTI**

Latte, fermenti lattici, sale, caglio; correttore di acidità acido citrico

**ALTRE CARATTERISTICHE**

Caglio microbico adatto ai vegetariani

**ALLERGENI**

Latte e suoi componenti (caseina, lattosio).

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

pH: 5,60-6,30

Umidità: max 61% +/-3

Grasso tq: min 18% +/-2

Grasso ss: min 44%

Proteine: 18% +/-4      Lattosio: 2% +/- 1

Sale: 1% +/- 0,5

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Enterobattericeae: <1.000 UFC/g

Escherichia Coli: <100 UFC/g (m) <1.000 UFC/g (M)

Pseudomonas spp: <1.000 UFC/g

Lieviti: <100 UFC/g

Muffe: <100 UFC/g

Staph.coag.+ : n=5; c=2; m=<10 UFC/g; M=<100 UFC/g;

Salmonella spp.: assente in 25 g

Listeria M.: assente in 25 g

Sostanze antibiotiche: assenti

Aflatossine M1: <0,050 µm/Kg valore obiettivo <0,030 µm/Kg

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

METALLI PESANTI: valori limite riferito al latte lavorato

- Piombo: 0,020 mg/kg secondo legislazione vigente

- Cadmio: secondo legislazione vigente

- Cromo: secondo legislazione vigente

Corticosteroidi: secondo legislazione vigente

Residui di fitofarmaci : secondo legislazione vigente

Insetticidi organoclorurati: secondo legislazione vigente

Insetticidi organofosforati: secondo legislazione vigente

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	Policlorobifenili (PCB): secondo legislazione vigente Corpi estranei: assenti
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Odore: Caratteristico di latte Sapore: Dolce, fresco Colore bianco Si presenta sotto forma sferoidale, privo di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latteo.
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1078 kJ/260 Kcal Grassi: 20 g - di cui acidi grassi saturi: 13 g Carboidrati: 2 g - di cui zuccheri: 2 g Proteine: 18 g Sale: 1 g
<b>CONSERVAZIONE</b>	In cella frigo a max 4°C
<b>DURABILITÀ PRODOTTO</b>	25 giorni dal giorno di produzione
<b>TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE</b>	Vaschetta PP alimenti 26 x 16 x 9,5 cm
<b>PESO NETTO</b>	1 Kg
<b>PESO LORDO UNITÀ SINGOLA</b>	1,050 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	2,100 kg
<b>PROVENIENZA MATERIA PRIMA</b>	Paese di mungitura: Latte di paesi UE
<b>ORIGINE PRODOTTO FINITO</b>	Paese di trasformazione: Italia
<b>BOLLO CEE</b>	IT 05 219 CE
<b>MARCHIO</b>	Moro
<b>ALTRE CARATTERISTICHE</b>	Il prodotto non contiene glutine. Il prodotto è pronto per il consumo una volta confezionato e dopo aver subito l'abbattimento della temperatura a valori < a 4°C
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 2
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 40
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 6
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8012400003170
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	04061030
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via postumia 28/1 Motta di Livenza (TV)
<b>RIF.DOC.FOR.</b>	12/04/2021