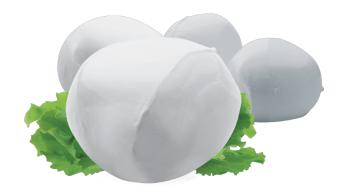




## Mozzarelline vaschetta 500g



Codice	Descrizione del prodotto		
BEL0005	Mozzarelline 5x100g		
Conf./imballo	Shelf life prodotto		
4	13 giorni dalla data di produzione		
Codice unità			
8011192000169			



## Mozzarelline vaschetta 500g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita	Mozzarelline Bella Molisana	
Denominazione legale di vendita	Formaggio fresco a pasta filata	
Pezzatura	Grammi 100g	
Confezione	Grammi 500 (n. 5 pezzi da 100g)	
Peso netto	840g	
Peso netto sgocciolato	500g	
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici	
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata	
Dimensione confezione	Lunghezza 16,5cm - Larghezza 12cm - Altezza 10cm	
Tipo di imballo	Cartone	
Dimensione imballo	Lunghezza 35cm - Larghezza 25cm - Altezza 13cm	
Conf./imballo	4	
Imballo per strato	9	
Strati per pallet	12	
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C	
Scadenza	13 giorni dalla data di produzione	
Codice Articolo	BEL0005	
Codice Ean	8011192000169	
Modalità di uso	Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio le Mozzarelline Bella Molisana si consiglia di tenere la confezione a temperatura ambiente, mezz'ora prima del consumo.	
OGM	Assenti	
Allergeni	SI (latte)	
Lotto	Il lotto di produzione è identificato dalla data di scadenza.	
Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento	Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE	
Descrizione Descrizione		

La mozzarella Bella Molisana è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato, addizionato di sale.

## Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma tondeggiante, dal colore bianco, sapore dolce e leggermente acidulo. La pasta è morbida con piccole fessure ricche di latticello.

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione			
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g		
Escherichia coli	<100 ufc/g		
Staphilococchi coagulasi-positivi	<100 ufc/g		
Salmonella spp	Assente in 25g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25g		

Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*	
Energia	799 kJ / 192 kcal	10%	
Grassi	14,8 g	21%	
di cui acidi grassi saturi	10,5 g	53%	
Carboidrati	0,7 g	0%	
di cui zuccheri	0,7 g	1%	
Proteine	14,2 g	28%	
Sale	0,5 g	9%	
La confezione contiene n. 5 porzioni			

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)