



CARATTERISTICHE TECNICHE



SFOGLIA 1 kg

COD. ART.	BEL0012	COD. EAN	/				
BOLLO CE	IT 14/043 CE						
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato addizionato di sale			ASPETTO	Sfoglia di mozzarella dalle dimensioni di 20 cm x 40 cm, spessore 1 cm circa		
CONFEZIONE	In vaschetta di plastica da 1 Kg. Dimensioni (bxhxp) mm 320x65x260			INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici		
MODALITÀ DI CONSERVAZ.	In frigorifero, costantemente da + 2° C a + 4° C			TEMPO DI VITA	9 gg. dalla data di confezionamento, rispettando la catena del freddo		
CARATTERIST. MICROBIOLOGICHE	Parametri e limiti del D.P.R. 54/97			CARATTERIST. CHIMICHE	Umidità 60% / 63% - Grasso T.Q. 15% / 19% Grasso S.S. 40% / 45%		
CONSIGLI PER UN CORRETTO CONSUMO	Per gustare appieno il prodotto si consiglia di togliere il prodotto dal frigo mezz'ora prima del consumo			PESO UNITÀ CONSUMO	1 Kg		
IMBALLO	Unità per Imballo	Peso Imballo	Dimensioni (bxhxp)	h Pallet	Colli per Pallet	Colli per Strato	Strati per pallet
	3	Kg 8	Cm 60x15x40	Cm 160	40	4	10

SFOGLIA Vaschetta 1 kg

