Nodini di mozzarella scartati 62,5g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0036	Nodini di mozzarella 32x62,5g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
1	13 giorni dalla data di produzione
Codice unità	

Nodini di mozzarella scartati 62,5g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita	Nodini di Mozzarella Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio fresco a pasta filata
Pezzatura	Grammi 62,5g
Confezione	Grammi 2000 (n. 32 pezzi da 62,5g)
Peso netto	
Peso netto sgocciolato	2000g
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata
Dimensione confezione	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 7,5cm
Tipo di imballo	Cassa in polistirolo
Dimensione imballo	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 7,5cm
Conf./imballo	1
Imballo per strato	10
Strati per pallet	20
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	13 giorni dalla data di produzione
Codice Articolo	BEL0036
Codice Ean	
Modalità di uso	Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio i Nodini di Mozzarella 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

Il Nodino di 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 a forma di nodo, dal colore bianco e dal 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. 20 porzioni

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