Nodini vaschetta 250g

Codice	Descrizione del prodotto
BEL0003	Nodini di mozzarella 4x62,5g
Conf./imballo	**Shelf life prodotto**
8	13 giorni dalla data di produzione
Codice unità	
8011192000176	

● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA

Nodini vaschetta 250g

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 250 (n. 4 pezzi da 62,5g)
Peso netto	530g
Peso netto sgocciolato	250g
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata
Dimensione confezione	Lunghezza 16,5cm - Larghezza 12cm - Altezza 6cm
Tipo di imballo	Cartone
Dimensione imballo	Lunghezza 35cm - Larghezza 25cm - Altezza 13cm
Conf./imballo	8
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	BEL0003
Codice Ean	8011192000176
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

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 a forma di nodo, dal colore bianco e dal sapore 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. 2.5 porzioni

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