



Treccine vaschetta 250g



Codice	Descrizione del prodotto
BEL0004	Treccine di mozzarella 2x125g
Conf./imballo	Shelf life prodotto
8	13 giorni dalla data di produzione
Codice unità	
8011192000367	



Trecchine vaschetta 250g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita	Trecchine di mozzarella Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio fresco a pasta filata
Pezzatura	Grammi 125g
Confezione	Grammi 250 (n. 2 pezzi da 125g)
Peso netto	560g
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	BEL0004
Codice Ean	8011192000367

Modalità di uso Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio le Trecchine 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.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento

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 treccia, dal colore bianco e dal sapore dolce leggermente acidulo. La pasta è morbida con piccole fessure ricche di latticello.

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*
Enterobacteriaceae <100 ufc/g	Energia 799 kJ / 192 kcal		10%
Escherichia coli <100 ufc/g	Grassi 14,8 g		21%
Staphilococchi coagulasi-positivi <100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi 10,5 g		53%
Salmonella spp Assente in 25g	Carboidrati 0,7 g		0%
Listeria monocytogenes Assente in 25g	di cui zuccheri 0,7 g		1%
	Proteine 14,2 g		28%
	Sale 0,5 g		9%
La confezione contiene n. 2.5 porzioni			

