



## Mozzarelle vaschetta 400g



|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| Codice        | Descrizione del prodotto           |
| BEL0046       | Mozzarelle 2x200g                  |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto                |
| 8             | 13 giorni dalla data di produzione |
| Codice unità  |                                    |
| 8011192000398 |                                    |



## Mozzarelle vaschetta 400g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione commerciale di vendita | Mozzarella Bella Molisana                          |
| Denominazione legale di vendita      | Formaggio fresco a pasta filata                    |
| Pezatura                             | Grammi 200g  |
| Confezione                           | Grammi 400 (n. 2 pezzi da 200g)                    |
| Peso netto                           | 620g   |
| Peso netto sgocciolato               | 400g   |
| 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                      | BEL0046  |
| Codice Ean                           | 8011192000398                                      |

Tal quale o come ingrediente. Per gustare al meglio la 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 di forma tondeggiate, dal colore bianco e dal sapore dolce e leggermente acidulo. La pasta è morbida con piccole fessure ricche di latticello.

| Caratteristiche microbiologiche/chimiche<br>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. 4 porzioni

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