



## Mozzarella incartata 200g



|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| Codice        | Descrizione del prodotto           |
| BEL0008       | Mozzarelle 10x200g                 |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto                |
| 1             | 13 giorni dalla data di produzione |
| Codice unità  |                                    |



## Mozzarella incartata 200g

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 2000 (n. 10 pezzi da 200g)                  |
| 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                      | BEL0008  |
| Codice Ean                           |  |

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

| Caratteristiche microbiologiche/chimiche<br>Valori medi alla produzione | Valori nutrizionali medi alla<br>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. 20 porzioni

