



● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA



Mozzarella incartata 300g



| | |
|---------------|------------------------------------|
| Codice | Descrizione del prodotto |
| BEL0009 | Mozzarelle 10x300g |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto |
| 1 | 13 giorni dalla data di produzione |
| Codice unità | |



Mozzarella incartata 300g

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

| | |
|--------------------------------------|--|
| Denominazione commerciale di vendita | Mozzarella Bella Molisana |
| Denominazione legale di vendita | Formaggio fresco a pasta filata |
| Pezzatura | Grammi 300g |
| Confezione | Grammi 3000 (n. 10 pezzi da 300g) |
| Peso netto | |
| Peso netto sgocciolato | 3000g |
| INGREDIENTI | Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici |
| Tipo di confezione | Vaschetta termosaldada |
| Dimensione confezione | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm |
| Tipo di imballo | Cassa in polistirolo |
| Dimensione imballo | Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm |
| Conf./imballo | 1 |
| Imballo per strato | 10 |
| Strati per pallet | 15 |
| Modalità di conservazione | da +2 °C a +4 °C |
| Scadenza | 13 giorni dalla data di produzione |
| Codice Articolo | BEL0009 |
| 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 tondeggiate, dal colore bianco, 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. 30 porzioni

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