



● 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
Pezatura	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 termosaldata
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	

Modalità di uso 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 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. 30 porzioni			

