



Sfoglia di Mozzarella 1kg



Codice	Descrizione del prodotto
BEL0012	Sfoglia di mozzarella 1x1000g
Conf./imballo	Shelf life prodotto
1	13 giorni dalla data di produzione
Codice unità	



Sfogliata di Mozzarella 1kg

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita	Sfogliata di mozzarella Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio fresco a pasta filata
Pezatura	Grammi 1000g
Confezione	Grammi 1000 (n. 1 pezzo da 1000g)
Peso netto	
Peso netto sgocciolato	1000g
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	BEL0012
Codice Ean	

Modalità di uso Per gustare al meglio la Sfogliata 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 Sfogliata di 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 come una sfogliata, di consistenza elastica, dal colore bianco e dal sapore dolce, leggermente acidulo.

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. 10 porzioni			

