



## Mozzarella scartata 100g



| Codice        | Descrizione del prodotto           |
|---------------|------------------------------------|
| BEL0030       | Mozzarella 20x100g                 |
| Conf./imballo | Shelf life prodotto                |
| 1             | 13 giorni dalla data di produzione |
| Codice unità  |                                    |



● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA

## Mozzarella scartata 100g

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 100g                                        |
| Confezione                      | Grammi 2000 (n. 20 pezzi da 100g)                  |
| Peso netto                      |                                                    |
| Peso netto sgocciolato          | 2000g                                              |
| INGREDIENTI                     | Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici |
| Tipo di confezione              | Vaschetta termosaldada                             |
| 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                 | BEL0030                                            |
| 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. |

Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

### 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 |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 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. 20 porzioni

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