



La mozzarella forma Pera

scheda tecnica

(04/2020)

Linea “1958 Impasto Lento”

Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco a pasta filata - Mozzarella forma "pera"

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici

Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto

Peso medio	Vedi dettaglio in tabella
Confezione	Vedi dettaglio in tabella
Shelf-life	16 gg. dalla data di produzione
Metodo di codifica del lotto	Data di scadenza
Temperatura di conservazione	0 /+ 4 °C

Caratteristiche microbiologiche

Caratteristiche microbiologiche	Valori
Coliformi totali	<1000 ufc / gr
Escherichia coli	<100 ufc / gr
Salmonella ssp.	Assente / 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente / 25 gr
Stafilococchi coag. positivi	<100 ufc / gr
Ps. spp	Assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	Omogeneo, bianco latte
Odore e sapore	Piacevole con tipica nota lattea
Consistenza	Morbida e leggermente elastica
Aspetto	Forma pera, pelle di consistenza tenera, omogenea, superficie liscia e lucente

Caratt. chimico-fisiche

Caratt. chimico-fisiche	Val. medi (100g di prodotto)
Umidità	63
Residuo secco	37
Grasso (s.s.)	46
Ceneri	1,8

Residui ed additivi

Residui ed additivi	Valori
Aflatossine M1 – M2	entro i limiti imposti dal Reg. n. 1881/06 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	entro i limiti imposti dal Reg. n. 396/05 e s.m.i.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	Val. medi (100g di prodotto)
Energia	900 Kj / 215 Kcal
Grassi	16,0 gr
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	11,1 gr
Carboidrati	1,0 gr
<i>di cui zuccheri</i>	0,1 gr
Proteine	17 gr
Sale	0,8 gr

Sostanze allergeniche

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

Disponibilità formato e linee prodotto

"1958 Impasto Lento" - Consultare il documento riepilogativo della nostra offerta disponibile sul sito web [\(LINK\)](#)

Esempio confezionamento – Linea "1958 Impasto Lento"

