

Perrella
mastri casari dal 1958



Il fior di latte

scheda tecnica

Denominazione di vendita e descrizione prodotto
Formaggio fresco a pasta filata - Mozzarella fresca

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 ¹ gg. dalla data di produzione
Metodo di codifica del lotto	Data di scadenza
Temperatura di conservazione	0 /+ 4 °C

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	Pelle di consistenza tenera, omogenea, superficie liscia e lucente

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

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	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	Prod	Imballo	1958 IMPASTO LENTO	Regina all'italiana	OasiVerde
Mozzarella (100 gr x 2 pezzi) – vaschettina Kg 0,200	B	Kg 2,4	x	x	
Mozzarella (125 gr x 30 pezzi) – in bustina	V	Kg 3,75	x		
Mozzarella (100 gr x 25 pezzi) – vascone Kg 2,5	B	Kg 2,5		x	
Mozzarella (125 gr x 3 pezzi) – vaschettina Kg 0,375	B	Kg 3,0	x	x	
Mozzarella (125 gr x 20 pezzi) – vascone Kg 2,5 (1x)	B	Kg 2,5		x	
Mozzarella (150 gr x 4 pezzi) - vaschetta Kg 0,600	B	Kg 2,4	x	x	
Mozzarella (150 gr x 18 pezzi) – vascone Kg 2,7	B	Kg 2,7	x	x	
Mozzarella (200 gr x 4 pezzi) – vaschetta Kg 0,800	B	Kg 3,2	x	x	
Mozzarella (200 gr x 5 pezzi) – vaschetta Kg 1,000	B	Kg 4,0	x		
Mozzarella (200 gr x 15 pezzi) – vascone Kg 3,0	B	Kg 3,0	x	x	
Mozzarella (250 gr x 12 pezzi - ideale pizza) – vascone Kg 3,0	B	Kg 3,0			x
Mozzarella (330 gr x 9 pezzi) – vascone Kg 3,0	B	Kg 3,0	x	x	

¹ Shelf-life mozzarella in bustina: 22 gg dalla data di produzione.

Esempio di confezionamento – linea “1958 Impasto Lento”



Esempio di confezionamento – linea “1958 Impasto Lento”



TuaLat S.r.l.

Via della Siderurgia, 12 – 37139, **Verona** (VR) | Tel.: +39 045 8511035 | Fax: +39 045 8511035 | P.IVA/C.F.: 04426660231
R.E.A.: VR-419380 | Pec: tualatsrl@pec.it | Mail: amministrazione@tualat.it | Bollino CE: IT B8M3P CE | Codice SDI: M5UXCR1

Diboiano S.r.l.

Via dei Sanniti, 43 – 86021, **Bojano** (CB) | Tel.: +39 0874 772114 | Fax: +39 0874 777742 | P.IVA/C.F.: 01546800705
R.E.A.: CB-0116701 Pec: diboiano@legalmail.it | Mail: amministrazione@diboiano.it | Bollino CE: IT N2453 CE | Codice SDI: M5UXCR1

Seguici su [Facebook](#), [Instagram](#), [Youtube](#) e sul nostro sito: www.caseificiperrella.it