



La ciliegina

scheda tecnica

Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco a pasta filata – Mozzarella “ciliegina”

Ingredienti

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici

Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Peso medio | <i>Vedi dettaglio in tabella</i> |
| Confezione | <i>Vedi dettaglio in tabella</i> |
| Shelf-life | 16 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 latte |
| 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 di Boiano | OasiVerde |
|---|-------|---------|-----------------------|---------------------|-----------|
| Ciliegine (15 gr x 14 pezzi) – vaschettina Kg 0,200 | B | Kg. 2,4 | x | | |
| Ciliegine (15 gr x 16 pezzi) – vaschettina Kg 0,250 | B | Kg. 3,0 | | x | |
| Bocconcini (50 gr x 4 pezzi) – vaschetta Kg 0,200 | B | Kg. 2,4 | x | | |
| Bocconcini (50 gr x 5 pezzi) – vaschetta Kg 0,250 | B | Kg. 3,0 | | x | |

Esempio confezionamento – Linea “1958 Impasto Lento”



Prodotto e confezionato nei nostri stabilimenti:



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.caseificioperrella.it