



Il nodino

scheda tecnica

Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco a pasta filata – Mozzarella forma “nodino”

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

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
Nodini (62,5 gr x 3 pezzi, lavorati a mano) – vaschettina Kg 0,200	B	Kg. 2,4	X		
Nodini (62,5 gr x 4 pezzi, lavorati a mano) – vaschettina Kg 0,250	B	Kg. 3,0		X	

B: prodotto a Boiano (CB)

V: prodotto a Verona (VR)

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: amministr@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: amministr@Diboiano.it | Bollino CE: IT N2453 CE | Codice SDI: M5UXCR1

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