Scheda Prodotto

Mozzarella per pizza

DESCRIZIONE: Mozzarella in confezione sottovuoto per usi gastronomici.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore bianco, leggermente paglierino in alcune stagioni; gusto leggermente acidulo fresco di latte, profumo dolce lievemente fermentato ed aromatico, consistenza morbida, elastica.

INGREDIENTI: Cagliata di latte vaccino, acqua, sale, correttore di acidità: Acido Citrico.

ALLERGENI: Latte e derivati, lattosio e proteine del latte vaccino.

OGM: il prodotto non contiene OGM (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).

Valori medi nutrizionali per 100 g	
Valore energetico	Kcal 314 – Kj 1307
Grassi **Di cui acidi grassi saturi**	g 23,6 g 16,1
Carboidrati **Di cui zuccheri**	g 0,0 g 0,0
Proteine	g 20,5
Sale	g 0,5

Caratteristiche chimio-fisiche medie	
Ph	5,2 ± 0,2
Umidità	51% ± 2
Grasso min/s.s	44%

CASEIFICIO BIOMILK s.r.l.
Stabilimento e Produzione: SS 186 km 16,800 Pioppo (Fraz. Di Monreale) Tel. / Fax 091 419569 Sede Legale: Viale Europa, 64 /B - Villabate (PA) - Partita Iva: 05792540824 N° Rea 276532 Capitale Sociale: 50.000,00 Euro I.V.
www.caseificiobiomilk.com - info@caseificiobiomilk.com

Scheda Prodotto

Mozzarella per pizza

Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi	**<100 ufc/g**
Escherichia coli	**<100 ufc/g**
Stafilococchi coagulasi - positivi	**<100 ufc/g**
Grasso min/s.s	**<100 ufc/g**
Salmonella Spp	**Assente in 25 gr**
Listeria Spp	**Assente in 25 gr**

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero 0 /+4° C.

SHELF LIFE (MINIMA DALLA DATA DI PRODUZIONE): 30 giorni.

IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA': Ogni prodotto riporta in etichetta il numero di lotto e la data di scadenza. Il lotto e ripetuto anche sul documento di trasporto. Il sistema di rintracciabilità si aggancia alle modalità di produzione fino ad arrivare alle materie prime e agli imballaggi.

Caratteristiche logistiche (imballaggio primario)	
Peso	**1 Kg.**
Dimensioni indicative confezione	**280 x 10 x h 45 mm**
Imballaggio primario	**Film termoformato sottovuoto**
EAN 13	**8058368620011**

Caratteristiche logistiche (imballaggio secondario)	
Composizione imballo	**10 pezzi**
Misure scatola	**273 x 380 x h 100 mm**
Pallet	**EPAL 820 x 1200 mm h 850**
Composizione pallet	**9 scatole per piano per 7 piani**
Trasporto	**Automezzo con cella frigo. Temperatura di trasporto da +1 ° a +4° C.**

CASEIFICIO BIOMILK s.r.l.
Stabilimento e Produzione: SS 186 km 16,800 Pioppo (Fraz. Di Monreale) Tel. / Fax 091 419569 Sede Legale: Viale Europa, 64 /B - Villabate (PA) - Partita Iva: 05792540824 N° Rea 276532 Capitale Sociale: 50.000,00 Euro I.V.
www.caseificiobiomilk.com - info@caseificiobiomilk.com

Scheda Prodotto

Mozzarella per pizza

CASEIFICIO BIOMILK s.r.l.
Stabilimento e Produzione: SS 186 km 16,800 Pioppo (Fraz. Di Monreale) Tel. / Fax 091 419569 Sede Legale: Viale Europa, 64 /B - Villabate (PA) - Partita Iva: 05792540824 N° Rea 276532 Capitale Sociale: 50.000,00 Euro I.V.
www.caseificiobiomilk.com - info@caseificiobiomilk.com