

Bocconcini di mozzarella 100g conf. 1kg

| | | | |
|--|---|--------------------|-------------------|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | Bocconcini di mozzarella | | |
| PEZZATURA | 1000 g | | |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Forma: sferica – Colore: bianco latte – Odore: di latticino fresco – Sapore: sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco | | |
| DESCRIZIONE ARTICOLO | Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato | | |
| INGREDIENTI | LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio | | |
| PRESENTAZIONE | Confezionato in busta | | |
| TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE | 0°C / +4°C | | |
| SHELF LIFE | 21 gg | | |
| ETICHETTATURA | - Secondo Reg. CE 1169/11 - Secondo D.lgs 109/92 | | |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE | Data espressa gg/mm/aa | | |
| ALLERGENI | Secondo la Direttiva 2003/89/CE e 2003/13/CE il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio). Presenza di tracce di contaminazione crociata di altri allergeni, sono esclusi. | | |
| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g | Valore energetico 1141 kJ - 275 kcal Proteine 17,1 g Carboidrati totali 0,2 g di cui zuccheri 0,2 g Grassi totali 22,9 g di cui acidi grassi saturi 16,8 g Sale 0,3 g | | |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | Parametro riferimento | Limite rifer | Unità misura |
| | Carica Batterica totale a 30°C | <1x10 ⁵ | ufc/g |
| | Enterobatteriacee | <1x10 ³ | ufc/g |
| | Escherichia coli | <1x10 ² | ufc/g |
| | Listeria monocytogenes | Assente | Ass./Pres.in 25 g |