

**Bocconcini di mozzarella 100g conf. 3kg**

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>Bocconcini di mozzarella</b>		
<b>PEZZATURA</b>	3000 g		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Forma: sferica – Colore: bianco latte – Odore: di latticino fresco – Sapore: sapido, delicato, caratteristico di latticino fresco		
<b>DESCRIZIONE ARTICOLO</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>LATTE</b> pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio		
<b>PRESENTAZIONE</b>	Confezionato in busta		
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	0°C / +4°C		
<b>SHELF LIFE</b>	21 gg		
<b>ETICHETTATURA</b>	- Secondo Reg. CE 1169/11 - Secondo D.lgs 109/92		
<b>IDENTIFICAZIONE LOTTO DI PRODUZIONE</b>	Data espressa gg/mm/aa		
<b>ALLERGENI</b>	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.		
<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE per 100g</b>	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		
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Parametro riferimento	Limite rifer	Unità misura
	Carica Batterica totale a 30°C	<1x10 <sup>5</sup>	ufc/g
	Enterobatteriacee	<1x10 <sup>3</sup>	ufc/g
	Escherichia coli	<1x10 <sup>2</sup>	ufc/g
	Listeria monocytogenes	Assente	Ass./Pres.in 25 g