

Scheda tecnica di **PRODOTTO FINITO****Mozzarella per pizza affumicato (pezzatura 1 kg)**

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Mozzarella per pizza affumicata		
PEZZATURA	1000 g		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Forma: cilindrica – Colore: bruno esternamente, bianco tendente al paglierino – Odore: di affumicato		
DESCRIZIONE ARTICOLO	Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato e affumicato		
INGREDIENTI	LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, aroma di fumo		
PRESENTAZIONE	Confezionato sottovuoto		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	0°C / +4°C		
SHELF LIFE	31 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 1271 kJ - 306 kcal Proteine 21,8 g Carboidrati totali 3,32g di cui zuccheri 0,97g Grassi totali 22,8g di cui acidi grassi saturi 15,65g Fibra 0 g Sodio 1,23g		
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