

	SCHEDA TECNICA	Codice	STP 01
	PRODOTTO	Revisione	01
		Data	10/01/2013
	MOZZARELLA	Pagina 1 di 1	

LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI			
MOZZARELLA	CILIEGINE	TRECCINE	BOCCONCINI

Produttore:

Caseificio F.lli Beneduce S.r.l. - Via E. de Filippo n°10 bis – S. Anastasia (NA).

Descrizione prodotto:

Formaggio fresco a pasta filata.

Ingredienti:

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

Caratteristiche microbiologiche:

Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.

Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto):

Proteine: 15%

Grassi: 17%

Umidità: 65%

Carboidrati: 0,56-1,76%

Energia: 215 Kcal/893 KJ

Caratteristiche organolettiche:

Pasta bianco-latte dalla struttura morbida ed elastica, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima, dal sapore fresco, gradevole e delicato.

Temperature di conservazione:

Da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

Lotto: data di scadenza

Shelf life:

Mozzarella 5 giorni – Ciliegine 5 giorni – Treccine 5 giorni – Bocconcini 5 giorni

Pezzature: da 15g a 3Kg

Tipologia di confezione:

In vaschette termosaldate per alimenti, in buste termosaldate con liquido di governo, in carta pergamena sigillata.

Allergeni: Latte e derivati.

Glutine: Il prodotto non contiene glutine.

Redazione a cura di Resp. Gestione Qualità		La Direzione	
---	--	--------------	--