



# SCHEDA TECNICA

## Mozzarella San Francesco



La Mozzarella San Francesco dal sapore gradevole con la sua tipica nota lattea si presta all'utilizzo in cucina ed in particolar modo per le preparazioni di pizze e prodotti da forno, per assaporarla al meglio, si consiglia di uscire il prodotto dal frigo qualche minuto prima del consumo.

### Ingredienti:

Cagliata di latte vaccino(latte vaccino pasteurizzato, sale, fermenti, caglio)  
Acqua, Sale, E331, E330, E202.

**Provenienza prodotti a base di latte e trasformazione:** Paesi UE

**Allergeni presenti:** Latte e derivati (compreso il lattosio)

**Il prodotto non contiene O.G.M.**

### Caratteristiche organolettiche:

**Sapore:** Gradevole

**Colore:** Bianco

**Odore:** Piacevole tendente al neutro con tipica nota lattea

### Informazioni tecniche:

**Codice articolo:** 95

**Peso netto:** 1 Kg

**Confezionamento:** mediante termosalatura in idoneo film per imballaggio alimentare

**Conservazione e trasporto:** +4°± 3°C

**Shelf life:** 45 giorni

**Codice EAN:** 8015590000257

**Stabilimento di produzione:**



**Cuor di Pizza di La Gaipa C. Srl**

**Via Unità d'Italia, 40/b  
92100 Agrigento (AG)**

### Valori nutrizionali medi (Valori medi per 100g di prodotto)

<b>Valore energetico</b>	kcal 343 kJ 1434
<b>Grassi</b>	30,2
<b>di cui saturi</b>	18,5
<b>Carboidrati</b>	0,1
<b>di cui zuccheri</b>	0,1
<b>Proteine</b>	17,6
<b>Tenore in sale</b>	<1

### Caratteristiche microbiologiche

<b>Conteggio delle colonie aerobiche a 30 °C</b>	< 100.000 ufc/g
<b>E-Coli</b>	< 10 ufc/g
<b>Coliformi a 30 °C</b>	< 10 ufc/g
<b>Muffe e lieviti</b>	< 10 ufc/g
<b>Stafilococchi coagulasi positivi</b>	< 10 ufc/g
<b>Salmonella spp</b>	Assente in 25g
<b>Listeria spp</b>	Assente in 25g

### Logistica

Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Cartoni per pallet	Dimensioni Pallet in cm	Tipologia pallet
10	8	72	80x120x140	EPAL

Redatto da:	Controllo qualità
Approvato da:	Direzione

Rev. Del 12/06/2019