



SCHEDA TECNICA

Mozzarella San Francesco



La Mozzarella San Francesco dal sapore gradevole con la sua tipica nota latte 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 pastorizzato, 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 latte

Informazioni tecniche:

Codice articolo: 95

Peso netto: 1 Kg

Confezionamento: mediante termosaldatura in idoneo film per imballaggio alimentare

Conservazione e trasporto: $+4^{\circ} \pm 3^{\circ}C$

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)

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

Caratteristiche microbiologiche

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