

MOZZARELLA “E’ PIU’ PADANIA ” 100g Rev. 07-02-2014

Caratteristiche tecniche generali

Denominazione di vendita: Mozzarella – formaggio fresco a pasta filata

Descrizione: Formaggio fresco ottenuto per coagulazione enzimatica di latte vaccino pastorizzato

Ingredienti: Latte, fermenti lattici, caglio, sale

Peso e forma: Sfera da 100g e , peso netto sgocciolato - 240g peso lordo

Condizioni di conservazione : In cella frigo tra + 0 e +4° C

Temperatura di trasporto: In conformità con quanto espresso in etichetta prodotto

Caratteristiche organolettiche

Colore: bianco paglierino, assenza di colori anomali

Sapore/odore: piacevole, da neutrale a leggermente acidulo, con tipica nota latte

Aspetto interno: pasta di struttura tipicamente fibrosa più pronunciata all’origine, a sfoglie sovrapposte che rilascia al taglio e per leggera compressione liquido lattiginoso.

La pasta può talora presentare dei distacchi in cui si accumula detto liquido.

Consistenza: morbida, leggermente elastica

Aspetto esteriore: crosta assente, presenza di una pelle di consistenza tenera superficie liscia, bianca, lucida, esente da chiazze e striature.

Caratteristiche microbiologiche e chimico fisiche

Escherichia coli	UFC/g	n5 c2	m 100 M 1000	Umidità:	%p/p	60,0 : 63,0
Stafilococchi aurei	UFC/g	n5 c2	m 10 M 100	Residuo secco:	%p/p	40,0 : 37,0
Salmonelle	In 25g		Assenti	Grasso sul secco:	%p/p	> 44
Listeria monocytogenes	In 25g		Assenti	Grasso sul totale:	g/100	20.0 : 23.0
Sale (NaCL) sul liquido di governo			%max			0.8

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:	Kcal/ Kj	274 / 1137	
Proteine:	g	17.0	
Carboidrati:	g	2.0	di cui zuccheri 0.2g
Grassi:	g	22.0	di cui saturi 16g
Fibre Alimentari	g	0.0	
Sodio	g	0.4	

Caratteristiche packaging

Unità consumatore: EAN 08002011001009	Unità imballo:
Confezione primaria: Sacchetto tubolare	Cartone espositore– peso 250g ± 5%
Materiale: poliacoppiato PA+PE - Peso imballo 3,5g ± 10%	Da 30 pezzi
Marcatura: Lotto e data di scadenza sul film	Dim. 300x400x120
SCADENZA : 21 Giorni alla Produzione	

Unità logistica: EPAL 800x1200x150 – peso c.a 600 kg Con 4 Angolari e reggettatura 08 cartoni per strato, 10 strati per pallet, 2400 unità consumatore

Comunicazione al consumatore

Per assaporarne al meglio le caratteristiche organolettiche, estrarre dal frigo per tempo e riportare a temperatura di consumo in modo naturale; così facendo si esalteranno i profumi ed il sapore del latte.

Il prodotto va conservato all’interno della propria originaria ed integra confezione ed una volta aperto va consumato in giornata.

Il prodotto contiene Lattosio, componente naturale del latte, che per il consumatore allergico può rappresentare pericolo; in etichetta l’ingrediente latte è formalmente esplicitato e costituisce informazione determinante per i soggetti sensibili.

Padania Alimenti Srl assicura il consumatore che per la produzione dei propri prodotti non utilizza ingredienti e coadiuvanti tecnologici OGM o derivanti da OGM.

Prodotto soggetto a calo naturale di peso e, confezionato a gamma unitaria costante per quantità nominale all’origine e controllata per campionamento.