



Sfoglia di Mozzarella 1kg



Codice

BEL0012

Descrizione del prodotto

Sfoglia di mozzarella 1x1000g

Conf./imballo

1

Shelf life prodotto

13 giorni dalla data di produzione

Codice unità



Sfogliata di Mozzarella 1kg

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita	Sfogliata di mozzarella Bella Molisana
Denominazione legale di vendita	Formaggio fresco a pasta filata
Pezatura	Grammi 1000g
Confezione	Grammi 1000 (n. 1 pezzo da 1000g)
Peso netto	
Peso netto sgocciolato	1000g
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata
Dimensione confezione	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 7,5cm
Tipo di imballo	Cassa in polistirolo
Dimensione imballo	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 7,5cm
Conf./imballo	1
Imballo per strato	10
Strati per pallet	20
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	13 giorni dalla data di produzione
Codice Articolo	BEL0012
Codice Ean	

Modalità di uso Per gustare al meglio la Sfogliata di Mozzarella Bella Molisana si consiglia di tenere la confezione a temperatura ambiente, mezz'ora prima del consumo.

OGM	Assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	Il lotto di produzione è identificato dalla data di scadenza.

Stabilimento di produzione e stabilimento di confezionamento Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Don Mucciardi n. 1 86020 - Campochiaro (CB) - Italia. Numero di Riconoscimento IT 14/043 CE

Descrizione

La Sfogliata di Mozzarella Bella Molisana è un formaggio fresco a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato, addizionato di sale.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta come una sfogliata, di consistenza elastica, dal colore bianco e dal sapore dolce, leggermente acidulo.

Caratteristiche microbiologiche/chimiche Valori medi alla produzione	
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
Escherichia coli	<100 ufc/g
Staphilococchi coagulanti-positivi	<100 ufc/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

Valori nutrizionali medi alla produzione	per 100g = 1 porzione	% per 100g*
Energia	799 kJ / 192 kcal	10%
Grassi	14,8 g	21%
di cui acidi grassi saturi	10,5 g	53%
Carboidrati	0,7 g	0%
di cui zuccheri	0,7 g	1%
Proteine	14,2 g	28%
Sale	0,5 g	9%

La confezione contiene n. 10 porzioni

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)