



Siluro di mozzarella 1kg



Codice	Descrizione del prodotto
BEL0013	Siluro di mozzarella 4x1000g
Conf./imballo	Shelf life prodotto
1	13 giorni dalla data di produzione
Codice unità	



● LINEA SELF SERVICE ● LINEA HORECA ● LINEA BANCO GASTRONOMIA

Siluro di mozzarella 1kg

Scheda tecnica - Versione aggiornata a 03/2020

Denominazione commerciale di vendita

Siluro per pizza Bella Molisana

Denominazione legale di vendita	Formaggio a pasta filata
Pezzatura	Grammi 1000g
Confezione	Grammi 1000 (n. 4 pezzi da 1000g)
Peso netto	4000g
Peso netto sgocciolato	
INGREDIENTI	Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Tipo di confezione	Vaschetta termosaldata
Dimensione confezione	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm
Tipo di imballo	Cassa in polistirolo
Dimensione imballo	Lunghezza 32cm - Larghezza 26cm - Altezza 10cm
Conf./imballo	1
Imballo per strato	10
Strati per pallet	15
Modalità di conservazione	da +2 °C a +4 °C
Scadenza	13 giorni dalla data di produzione
Codice Articolo	BEL0013
Codice Ean	

Modalità di uso

Per gustare al meglio il Siluro per pizza 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

Il Siluro per pizza Bella Molisana è un formaggio a pasta filata ottenuto dalla coagulazione presamica di latte pastorizzato, addizionato di sale. Trattasi di prodotto destinato a pizzerie o ristorazione.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma cilindrica, dal colore bianco, dal sapore dolce e leggermente acidulo. La pasta risulta essere abbastanza compatta.

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	1443 kJ / 345 kcal	17%
Grassi	27g	38%
di cui acidi grassi saturi	18,5 g	93%
Carboidrati	0,4 g	0%
di cui zuccheri	0,4 g	0%
Proteine	25,5 g	51%
Sale	1,2 g	20%

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