

MÒ BUFALA

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA FIOCCO

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata, caratterizzata da una superficie liscia, omogenea e di colore bianco perlaceo. Ottenuta da **latte di bufala 100% Pugliese**. Al taglio, fuoriesce liquido lattiginoso abbondante.

Ingredienti: Latte di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, caglio, sale.

Allergeni: vedi ingredienti in grassetto

Conservanti: Assente

Coloranti: Assente

Scadenza: 12 gg

Conservazione: In frigorifero +4° C/+8° C

Lotto: lettera (mese), 2 cifre (giorno), 2 cifre (anno)

Bollo CE: IT U7343 CE

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Il prodotto si presenta di forma sferica irregolare

Colore: Bianco perlaceo

Consistenza: Morbida e leggermente elastica

Sapore: Sapido, con retrogusto gradevolmente acidulo e caratteristico

Odore: Fragrante, delicato, di latte, lievemente acidulo

Caratteristiche medie chimico-fisiche		Caratteristiche microbiologiche	
Umidità	65 %	Enterobatteri (UFC/g)	<100
pH	5,2 – 5,4	Escherichia coli (UFC/g)	<100
Aw	0,98	Staphilococcus aureus	<100
		Salmonella spp in 25 g	Assente
		Listeria monocitogenes	Assente

INFORMAZIONI LOGISTICHE				DICHIARAZIONE NUTIZIONALE	
Codice	RMON-01-0050-F0250	RMON-01-0125-F0250	RMON-01-0250-F0250	Valori medi per	100g
Pezzature	5x50 gr	2x125g	1x250g	Energia	998 KJ/241kcal
Unità per busta	5	2	1	Grassi	21 g
Buste per Cartone	6	6	6	di cui acidi grassi saturi	15 g
Peso per cartone	1,5 kg	1,5 kg	1,5 kg	Carboidrati	0 g
Cartoni a strato	8	8	8	di cui zuccheri	0 g
Strati per pallet	6	6	6	Proteine	13 g
Peso netto pallet	72 kg	72 kg	72 kg	Sale	0,32 g
Codice EAN	8056326210045	8056326210052	8056326210069		

