



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MOZZARELLA 'CUOR DI LATTE' MOZZARELLA 'LE VISPE'
DENOMINAZIONE LEGALE	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE	FORMAGGIO A PASTA FILATA A BASE DI LATTE DELLA ZONA DEL CIVIDALESE E DELLE VALLI DEL NATISONE. VENDUTA IN CONFEZIONI CON IL PROPRIO LIQUIDO DI GOVERNO: CONFEZIONE DA N. 2 BOCCONCINI DI 125 G L'UNO CONFEZIONE DA N. 15 BOCCONCINI DI 15 G L'UNO
INGREDIENTI	LATTE , SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
ASPETTO ESTERNO	LA SUPERFICIE ESTERNA È LISCIA E MORBIDA AL TATTO, COMPLETAMENTE EDIBILE DI COLORE BIANCO. I BOCCONCINI HANNO FORMA OVOIDALE E POSSONO ESSERE DI DIVERSE PEZZATURE: 15 G O 125 G
ASPETTO INTERNO	AL MOMENTO DEL TAGLIO, LA PASTA SI APRE A SFOGLIA E SPRIGIONA IL FRESCO LATTICELLO CHE NE CARATTERIZZA LA TIPICITÀ.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	SAPORE DOLCE E LEGGERMENTE ACIDULO.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	ESCHERICHIA COLI < 100 UFC/g STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 10 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 874 KJ/210 KCAL GRASSI 16 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 11 g CARBOIDRATI 0,6 g - DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 16 g SALE 0,77 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE A 4°C
DURATA	LA DATA DI SCADENZA È INDICATA SULLA CONFEZIONE (PRODOTTO DA CONSUMARSI ENTRO 12 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO)
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO MESE E ANNO DI SCADENZA

Rev. 4.0 ottobre 2016