

Mozzarella Bio's 1000ge



Nome del prodotto:	Mozzarella Bio's	Codice del prodotto:	100035
		Codice EAN Unità Consumatore:	80357445
		Codice EAN imballo:	08007892998776

Merceologia del prodotto:	formaggio a pasta filata
---------------------------	--------------------------

Caratteristiche organolettiche:	Colore:	Bianco
	Sapore:	Dolce, tipico di latte
	Aspetto:	Compatto e fibroso

Ingredienti:	latte pastorizzato biologico italiano, fermenti lattici vivi, caglio microbico, sale.
--------------	--

shelf-life dal confezionamento	50gg
--------------------------------	------

Lotto di produzione	gg.mm.aa + lotto espresso come L + numero progressivo a tre cifre dell'anno+lettera
---------------------	---

Conservazione	da 0°C a +4°C
---------------	---------------

Certificazioni del Prodotto:

Organismo di certificazione:	Controllato e certificato da Bioagricert s.r.l operatore controllato IT BIO 007 A26O
------------------------------	--

Codice Prodotto:	10.51.4
------------------	---------

Unità Consumatore:

tipo confezione:	confezione sottovuoto con sacchetto azzurro trasparente 90my PA/PE con etichetta adesiva identificativa di prodotto
------------------	---

contenuto in pezzi:	n.1 panetto da 1000g e
---------------------	------------------------

peso unità Consumatore:	netto : 1000ge lordo: 1010 g
-------------------------	------------------------------

Dimensioni unità Consumatore:	altezza: 6,0 cm larghezza: 10 cm lunghezza 18 cm
-------------------------------	--

Imballo:

Tipo imballo:	scatola in cartone BU7	pezzi per imballo	10
---------------	------------------------	-------------------	----

dimensioni esterne imballo	altezza: 19cm larghezza:20cm lunghezza: 30cm
----------------------------	--

peso lordo imballo	10,3 Kg circa tara imballo: 180g
--------------------	----------------------------------

Pallettizzazione:

Tipo pallet:	EURO 80X120	Altezza pallet 70 cm
--------------	-------------	----------------------

nr. strati per pallet: 5	nr. imballi per base pallet: 12
--------------------------	---------------------------------

Parametri chimici e microbiologici medi alla produzione per 100gr	
PH	5,10-5,80
Grasso Fis.	18-22%
Umidità	50-57%
Grasso s/s	min 44%
NaCl	<1,5%
Enterobatteri totali	<1000 ufc/g
E.coli	<100 ufc/g
Stafilococchi C+	<100 ufc/g
Lieviti	<1000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Salmonella e listeria	assenti /25g

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi in 100gr	
Energia	1208 kJ - 290 kcal
Grassi	21,0 g
di cui acidi grassi saturi	14 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	23 g
Sale	0,50 g