

12/04/2011

SCHEDA TECNICA FR209 - MOZZARELLA delattosata**IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**

Denominazione:	Mozzarella delattosata
Descrizione:	E' la mozzarella ad alta digeribilità il cui lattosio (zucchero naturale) è stato scomposto in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili dall'organismo. Particolarmente indicato per tutte le persone che presentano intolleranza al lattosio e quindi difficoltà a digerire lo zucchero normalmente presente nella mozzarella.
Ingredienti:	Latte, caglio, sale, fermenti lattici

CARATTERISTICHE FISICHE DELLA FORMA INTERA

Forma:	Sferica, ovoidale.
Peso:	125g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto della crosta:	Leggerissima, liscia, lucida, bianca
Struttura della pasta:	Morbida, bianca, a sfoglie sovrapposte
Colore della pasta:	Bianco latte
Aroma e sapore:	sapore caratteristico, sapido, fresco, delicatamente acidulo; odore caratteristico, fragrante, delicato

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso su ss:	min. 44%
pH:	5,1 - 5,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp:	assente in 25 g
Listeria monocytogenes:	assente in 25 g
Escherichia coli:	< 100 u.f.c./g
Staphylococcus aureus:	< 10 u.f.c./g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	223 kcal - 933kJ
Proteine:	18g
Carboidrati:	0,6 g
Grasso sul t.q.:	16,5g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipo di confezionamento:	vaschetta da 125 g
---------------------------------	--------------------

12/04/2011

SCHEDA TECNICA FR209 - MOZZARELLA delattosata

Modalità conserv.: In frigorifero a +0°/+4°C

Termine min. conserv.: 20 giorni dalla data di confezionamento

PRESENZA DI ALLERGENI/SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE

Possibili tracce di lattosio (max 0,5 %).

NON CONTIENE OGM