



Caseificio Conte Ajmo
Via Giuseppe Bianchi, 30
Gradella di Pandino
Cremona



Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com

Scheda tecnica prodotto: **MOZZARELLA**



Denominazione Commerciale	Mozzarella (Bocconcini)	
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.	
Ingredienti	Latte, sale, caglio, fermenti	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Struttura: fibrosa, compatta, leggermente elastica Colore : bianco Sapore : dolce, delicato	
Caratteristiche Chimico/fisiche (valori medi per 100 gr)	Grasso 21% Proteine 20% Carboidrati 1.0% Sostanza secca 46% Umidità 54% Valore energetico 273 Kcal (1134 KJ)	
Caratteristiche Microbiologiche	Listeria monocytogenes assente/25 g Salmonella spp. assente/25 g Stafilococchi coagulasi positivi <10 ufc/g Escherichia coli <100 ufc/g	
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte come materia prima	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	25 gg dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione a 4°C	
Confezione	Bustine da 100 g con liquido di governo (Acqua pastorizzata e sale) Vaschette termoformate da 250 g e da 2 Kg con liquido di governo	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP.	
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori, compresi lattanti, anziani e soggetti immunodepressi.	