

DENOMINAZIONE: **TRECCIA DI MOZZARELLA**INGREDIENTI: **LATTE** bovino pastorizzato, Sale, Caglio (crosta non edibile)

CONSERVAZIONE: Conservare in frigo TEMPERATURA: +4°C DURATA DEL PRODOTTO: 7 gg

| PRODOTTO: | | | |
|--------------------------|---------|-------|-------|
| Peso netto ca | Gr 1000 | | |
| Stagionatura | | | |
| Trattamento sulla crosta | | | |
| CODICE INTERNO | 706901 | | |

| IMBALLAGGIO: VASCONI IN PLASTICA | | | |
|-------------------------------------|---------|---------|---------|
| Dimensioni | mm. x x | mm. x x | mm. x x |
| Peso | | | |
| N° di pezzi per confezione circa | | | |
| Peso netto sgocciolato ca | | | |

| Valori Nutrizionali x 100gr di Parte edibile | % | Kcal | Kj |
|--|-------|------|-------|
| MATERIA SECCA | 62.04 | | |
| GRASSI TOTALI | 29.01 | | |
| GRASSI SULLA S.S. | 46.76 | | |
| COLESTEROLO | 73 | | |
| CARBOIDRATI | 1.40 | | |
| PROTEINE | 31.24 | | |
| CLORURO DI SODIO | 1.05 | | |
| CALORIE TOTALI | - | 392 | 1.628 |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | | Valore misurato | Limiti legislativi | Metodica applicata |
|--------------------------|----------|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| Coliformi Totali | ufc/gr | < 10 | 100.000 | ISO 4832:2006 |
| Escherichia coli | ufc/gr | < 10 | 1.000 | UNI 10980:2002 |
| Stafilococco aureo | ufc/gr | < 10 | 1.000 | UNI EN ISO 6888-2:2004 |
| Salmonella | ufc/25gr | Assente | Assente | UNI EN ISO 6579:2004 |
| Listeria monocytogenes | ufc/25gr | Assente | Assente | ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 |

NOTE: gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.