

Identificazione	MOZZARELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata
Zona di produzione	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti.
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli: <10 Stafilococcus aureus: <10 Salmonelle spp: assenti in 25g Listeria monocytogenes: assenti in 25g
Caratteristiche chimiche	Caratteristiche chimiche: Umidità: 54% circa Proteine: 20% circa Grasso tq: 20% circa
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio con forma sferoidale in vaschette PP da gr.125-250-500 con liquido di governo. Sapore dolce e delicato di latte e panna.
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati e caglio. Periodo minimo di maturazione 3 giorni
Temperature di trasporto	Non superiore a +6°C
Temperature di conservazione	+4°C
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Shelf life	15 giorni dalla data di produzione