

Identificazione	MOZZARELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05 35 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta filata
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte , sale, caglio, fermenti lattici.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio con forma sferoidale in confezioni di poliaccoppiato da gr. 125-250 con liquido di governo. Sapore dolce e delicato di latte e panna.
Allergeni:	Latte e derivati.
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi per 100g di prodotto	Energia 1106 kj, 264 kcal Grassi 21,0g di cui acidi grassi saturi 13,5g Carboidrati 1,5 di cui zuccheri 0,9 Proteine 18,0g Sale 0,4g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti: UE: Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti e modifiche. Italy: D.M. 21/03/1973, DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche.
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Periodo minimo di maturazione 2 giorni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Max +4°C
Scadenza	15 giorni