

Identificazione	MOZZARELLA
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione prodotto	Formaggio fresco a pasta filata
Zona di produzione	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici selezionati.
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Formaggio con forma sferoidale in confezioni di poliaccoppiato da gr. 125-250-500 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 1109 kj, 265 kcal Grassi 20,8g di cui acidi grassi saturi 13,5g Carboidrati 1,5 di cui zuccheri 0,9 Proteine 17,9g Sale 0,45g
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati, caglio e sale. Periodo minimo di maturazione 2 giorni
Modalità di conservazione	Conservare in frigo.
Temperature di conservazione	Max +4°C
Scadenza	15 giorni