



Super pizza



La mozzarella per pizza è un formaggio a pasta filata dura già tritato, di consistenza elastica; ideale per la farcitura di prodotti per la ristorazione e per la cucina.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura già tritato

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale Correttore di pH E330.

SHELF LIFE 30 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 5,70-5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Coliformi totali** < 10000 ufc/g
- E. Coli** < 100 ufc/g
- Coag. Termi. + Aurei** < 100 ufc/g
- Salmonella** Assente in 25 g
- Listeria m.** Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia

263 kcal / 1097 Kj

Carboidrati 1,7 g

di cui zuccheri 1,2 g

Proteine 25,2 g

Grassi 17,3 g
di cui acidi grassi saturi 12,1 g

sale 1,45g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
SU400	3000 g		Libero servizio		1 vaschetta per telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8032644503625

Rev. 00 del 01/07/2016



Prodotto e confezionato da:
Produced and packed by
Caseificio Andriese srl
Via Nemesiano zona PIP
76123 ANDRIA (BT)
Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085
email: info@ladaria.it