



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte e fermenti lattici. Regolatore di acidità: acido citrico.
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia
<b>Allergeni:</b> latte
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>
E. Coli <100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + <100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria monoc. Assente in 25 g
pH 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 Strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 Strati	8032644505018	Libero Servizio
M0256	100g 200g	Vaschetta 400g	4pz 2pz	5 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

### INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

### SCHEDA TECNICA LOGISTICA

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia
<b>Allergeni:</b> latte
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>
E. Coli <100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + <100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria monoc. Assente in 25 g
pH 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 18 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + Salmonella	<100 ufc/g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	Assente in 25 g
5,8	
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 Strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 Strati	8032644505018	Libero Servizio
M0256	100g 200g	Vaschetta 400g	4pz 2pz	5 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte e fermenti lattici. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 20 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

## INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

## SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cartone	10 cartoni a strato, 10 Strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 20 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



IT  
N7Q2Y  
CE

## MOZZARELLA

La mozzarella è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. La pasta presenta delle sfogliature sovrapposte che tendono a scomparire verso il centro. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.

### INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

### SCHEDA TECNICA LOGISTICA

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.
<b>Shelf life:</b> 20 gg a confezione integra.
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia
<b>Allergeni:</b> latte
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>
E. Coli <100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + <100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria monoc. Assente in 25 g
pH 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
M0693	80g	Vasetto 80g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644507289	Libero Servizio
M0673	150g	Vasetto 150g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 casse a strato, 10 strati	8032644506329	Libero Servizio
M0114	200g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506565	Libero Servizio
M0053	125g	Vaschetta 250g	2pz	10 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505018	Libero Servizio
M0938	350g	Vaschetta 350g	1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8051884440798	Libero Servizio
M0256	100g 200g 400g	Vaschetta 400g	4pz 2pz 1pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506756	Libero Servizio
M0068	125g	Vaschetta 500g	4pz	5 Confez. Per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505339	Libero Servizio
M0045	125g	Vaschetta 1000g	8pz	2 Confez. Per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644500204	Gastronomia
M0001	125g	Vaschetta 2000g	16pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644501980	Gastronomia
M0065	125g	Vaschetta 3000g	24pz	1 Confez. Per telaio	10 Telai a strato, 10 strati	8032644504684	Gastronomia

ED. 01 REV. 02 DEL 21/08/2020