



Mozzarella Fiorita 250 g



Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Mozzarella Fiorita 250 g

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

FIORITA mozzarella di latte intero pastorizzato

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.
Correttore di acidità: acido citrico

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso netto sgocciolato	250 g
Shelf-life	25 GG MAX
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco ma non perlaceo
Odore	Latteo, caratteristico
Sapore	Gusto delicato, gradevole
Consistenza	Leggermente elastica, con struttura a sfoglie sottile
Aspetto	Forma sferoidale
Confezione	Sacchetti individuali di plastica termosaldata contenente liquido di governo (acqua). Materiale: Polietilene Secchielli in polipropilene in formati da 1 kg (4 pz) e da 5 Kg (20 pz) contenenti liquido di governo (acqua).

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	63
Residuo secco	37
Ceneri	1,9

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	957 KJ
	230 Kcal
Grassi	17 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	18 g
Sale	0,70 g



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Mozzarella Fiorita 250 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	< 1000
Escherichia coli	UFC / g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	< 1000
Muffe	UFC / g	< 100

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Il latte è di origine italiana