



Scheda tecnica prodotto: MOZZARELLA



Caseificio Conte Ajmo

Via Giuseppe Bianchi, 30
Gradella di Pandino
Cremona

Tel: 0373 91763

info@caseificioconteajmo.com
caseificio.conte.ajmo@gmail.com

www.caseificioconteajmo.com



Denominazione Commerciale	Filoncino	
Categoria di prodotto	Formaggio fresco a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato	
Ingredienti	Latte , sale, caglio, fermenti	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Struttura: fibrosa, compatta, leggermente elastica Colore : bianco Sapore : dolce, delicato	
Tabella nutrizionale (valori medi per 100 gr)	Energia Grassi di cui acidi grassi saturi Carboiodrati di cui zuccheri Proteine Sale	Kcal 336 - kJ 1405 26.0 g 18.1 g 0.7 g 0.7 g 24.0 g 1.7 g
Origine del Latte: Italia		
Caratteristiche Microbiologiche	Listeria monocytogenes Salmonella spp. Stafilococchi coagulasi positivi Escherichia coli	assente/25 g assente/25 g <10 ufc/g <100 ufc/g
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte intero vaccino	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	30 gg dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione a 4°C	
Confezione	Carta alimentare, confezioni da 400 gr	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP	