

**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

**Scheda tecnica prodotto: MOZZARELLA**

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)	<table><tr><td>Energia</td><td>Kcal 336 - kJ 1405</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>26.0 g</td></tr><tr><td>di cui acidi grassi saturi</td><td>18.1 g</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>0.7 g</td></tr><tr><td>di cui zuccheri</td><td>0.7 g</td></tr><tr><td>Proteine</td><td>24.0 g</td></tr><tr><td>Sale</td><td>1.7 g</td></tr></table> Origine del Latte: Italia			Energia	Kcal 336 - kJ 1405	Grassi	26.0 g	di cui acidi grassi saturi	18.1 g	Carboidrati	0.7 g	di cui zuccheri	0.7 g	Proteine	24.0 g	Sale	1.7 g
Energia	Kcal 336 - kJ 1405																
Grassi	26.0 g																
di cui acidi grassi saturi	18.1 g																
Carboidrati	0.7 g																
di cui zuccheri	0.7 g																
Proteine	24.0 g																
Sale	1.7 g																
Caratteristiche Microbiologiche	<table><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>assente/25 g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>assente/25 g</td></tr><tr><td>Stafilococchi coagulasi positivi</td><td>&lt;10 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>&lt;100 ufc/g</td></tr></table>			Listeria monocytogenes	assente/25 g	Salmonella spp.	assente/25 g	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g	Escherichia coli	<100 ufc/g						
Listeria monocytogenes	assente/25 g																
Salmonella spp.	assente/25 g																
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g																
Escherichia coli	<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																