



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	Mozzarella Bocconcini	
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	Kcal 267 - kJ 1119
	Grassi	20.0 g
	di cui acidi grassi saturi	14.0 g
	Carboidrati	0.2 g
	di cui zuccheri	0.2 g
	Proteine	20.9 g
	Sale	0.5 g
Origine del Latte: Italia		
Caratteristiche Microbiologiche	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	20 gg dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione a 4°C	
Confezione	Vaschette da 250 g Vaschette da 2 Kg Buste da 100 g	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP	