	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Ciliegine di Mozzarella	Ed 01 Rev00 del 02/12/2019	MS509

NOME PRODOTTO	CILIEGINE DI MOZZARELLA		
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sapore caratteristico, fresco, di latte delicatamente acidulo. Pasta priva di occhiature, di colore bianco latte a struttura fibrosa, a foglie sottili, di consistenza morbida e con leggera elasticità. Forma ovoidale, priva di crosta, di color bianco-latte, superficie liscia, lucente e omogenea.		
CODICE PRODOTTO	MS509	BOLLO CE STABILIMENTO	IT 03 1250 CE
CODICE EAN	8031639001207	PRODUZIONE	

INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici.		
DICHIARAZIONE DI ORIGINE	Origine del latte: Italia		
ALLERGENI	Come ingredienti:	Latte e derivati del latte (compreso lattosio)	
	Presenze in tracce:	-	
OGM	Il prodotto non è OGM, non deriva né contiene materiale derivato da OGM, pertanto non deve essere dichiarato o etichettato come "modificato geneticamente" in conformità ai Reg CE 1829/2003 e Reg CE 1830/2003 in materiale di etichettatura di sostanze modificate e derivate da OGM.		

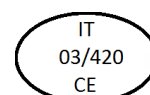
PESO NETTO / PESO SGOCCIOLATO	350 g / 150 g
IMBALLO PRIMARIO	Bicchieri in carta multistrato PE/carta/PE + film PET/LDPE pelabile
DIMENSIONE [CM]	Diametro alla base 7,5, diametro superiore 9,3, altezza 8,5
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONE [CM]	Lunghezza 30, Larghezza 20, altezza 12
SHELF LIFE	Da consumarsi entro 18 giorni dalla data di produzione – pronta al consumo, da consumare entro 24h dall'apertura
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	In frigorifero da +1°C a +4°C


VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g	Parametri	Valori
	Energia	927 kJ (223 kcal)
	Grasso	16,0 g
	di cui acidi grassi saturi	11,0 g
	Carboidrati	0 g
	di cui zuccheri	0 g
	Proteine	19,0 g
	Sale	0,49 g



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Codice
ALPE DEL GARDA	File: STPC – Ciliegine di Mozzarella	Ed 01 Rev00 del 02/12/2019	MS509

PARAMETRI MICROBIOLOGICI/CHIMICI	Parametri	Limiti
	Escherichia Coli	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Assente in 100 g
	Salmonella spp.	Assente in 25g
	Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
	Lieviti	<10 ⁶ ufc/g
	Muffe	<1000 ufc/g
	Pseudomonas spp.	<10 ⁶ ufc/g
	pH	5,0 +/- 0,3



alpe del garda Tremosine Brescia

cooperativa caseificio • agriturismo • azienda agricola produzione latte e carne
 via provinciale, 1 • 25010 Tremosine (BS) • p.i. 00633810981 • c.f. 01507620175
www.alpedelgarda.it • info@alpedelgarda.it • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

