	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC – Mozzarella 200g	Ed 01 Rev01 del 02/12/2019	MS508

<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>MOZZARELLA 200 G</b>		
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino		
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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.		
<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>MS508</b>	<b>BOLLO CE STABILIMENTO</b>	<b>IT 03 1250 CE</b>
<b>CODICE EAN</b>	<b>8031639001108</b>	<b>PRODUZIONE</b>	

<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici.		
<b>DICHIARAZIONE DI ORIGINE</b>	Origine del latte: Italia		
<b>ALLERGENI</b>	Come ingredienti:	<b>Latte</b> e derivati del latte (compreso <b>lattosio</b> )	
	Presenze in tracce:	-	
<b>OGM</b>	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.		

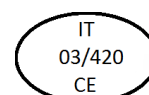
<b>PESO NETTO / PESO SGOCCIOLATO</b>	350 g / 200 g
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Bicchieri in carta multistrato PE/carta/PE + film PET/LDPE pelabile
<b>DIMENSIONE [CM]</b>	Diametro alla base 7,5, diametro superiore 9,3, altezza 8,5
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone
<b>DIMENSIONE [CM]</b>	Lunghezza 30, Larghezza 20, altezza 12
<b>SHELF LIFE</b>	Da consumarsi entro 18 giorni dalla data di produzione – pronta al consumo, da consumare entro 24h dall'apertura
<b>TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE</b>	In frigorifero da +1°C a +4°C


<b>VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g</b>	<b>Parametri</b>	<b>Valori</b>
	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](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>		Codice
<b>ALPE DEL GARDA</b>	File: STPC – Mozzarella 200g	Ed 01 Rev01 del 02/12/2019	MS508

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 <sup>6</sup> ufc/g
	Muffe	<1000 ufc/g
	Pseudomonas spp.	<10 <sup>6</sup> 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](http://www.alpedelgarda.it) • [info@alpedelgarda.it](mailto:info@alpedelgarda.it) • tel. 0365 953050 – fax 0365 953181

