



**HERACLEA**  
CASARI LUCANI DAL 1985



## MOZZARELLA PER PIZZA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

### DENOMINAZIONE DI VENDITA



Mozzarella per pizza

### DESCRIZIONE



Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte crudo

### ORIGINE DEL LATTE



Italia

### INGREDIENTI



Latte vaccino, caglio, sale e acido citrico

### ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Colore bianco porcellanato, crosta sottile, struttura interna a pasta filata

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Vaschette termosaldate da 1000g, 3000g

### MODALITÀ DI UTILIZZO



Formaggio adatto per pizzerie

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE



Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C, nel proprio liquido di governo

### SCADENZA



7 giorni dalla data di produzione

### ALLERGENI (Reg. 1169/11)



Proteine del latte, lattosio

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



Valore energetico	kcal 219 – kjoule 916
Proteine	16g
Carboidrati di cui zuccheri	1,7g 1,7g
Grassi di cui saturi	16,5g 11,8g
Sale	1g

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05)



Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

### PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE



#### caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com  
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

