

Numero: 10209

Data Emissione: 09/09/2010

Denominazione prodotto: Mozzarella per pizza a cubetti - da latte italiano

Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. Il prodotto deve essere a cubetti

Ingredienti: Latte da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio e sale. E' ammesso l'impiego di acido citrico come correttore di acidità. Non è ammesso l'impiego di conservanti.

Confezionamento:

Imballaggio:

Shelf - life residua: 70%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco/crema
Sapore	Dolce, gradevole, con tipica nota latte
Odore	Fresco di latticino

Parametri microbiologici

Coliformi totali	Ufc/g	<1000
Staphylococcus aureus coag. +	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	1e2
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Muffe	Ufc/g	500

Parametri chimici

Umidità max (%)	53
Grasso min (%)	20
pH (+/-2)	5,4
Sale (%)	1