

**Numero:** 10235

**Data Emissione:** 15/11/2010

**Denominazione prodotto:** Mozzarella per pizza- da latte italiano

**Descrizione:** Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta deve essere di media consistenza, elastica, senza o rare occhiature, priva di crosta esterna.

**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 latticini

### 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