



# Ciliegine di mozzarella



Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 15 DEL 12/09/2018

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarameola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

# Ciliegine di mozzarella

## DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Ciliegine di mozzarella

## INGREDIENTI

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.  
Correttore di acidità: acido citrico

## CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	1 Kg a confezione - Peso pezzo singolo ca. 6-7 g
Confezione	In secchielli di plastica contenenti liquido di governo (acqua)
Shelf-life	24 GG MAX
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco ma non perlaceo
Odore	Latteo, caratteristico
Sapore	Gusto delicato, gradevole
Consistenza	Leggermente elastica, con struttura a sfoglie sottile
Aspetto	Forma sferoidale

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

### VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	65
Residuo secco	35
Ceneri	1,9

## VALORI NUTRIZIONALI

### VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	791 KJ
	190 Kcal
Grassi	12 g
di cui acidi grassi saturi	8 g
Carboidrati	0,60 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	20,5 g
Sale	0,50 g



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 15 DEL 12/09/2018

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

# Ciliegine di mozzarella

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	< 1000
Escherichia coli	UFC / g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	< 1000
Muffe	UFC / g	< 100

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

## SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

## ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Il latte è di origine italiana