



# SCHEDA TECNICA TECHNICAL PRODUCT SHEET

## Mozzarella Industriale



### Ingredienti:

**Latte** vaccino pastorizzato, sale, fermenti, caglio  
Correttore di acidità E330.

**Provenienza prodotti a base di latte e trasformazione:**  
Paesi UE

**Allergeni presenti: Latte e derivati** (compreso il lattosio)  
Il prodotto non contiene O.G.M

### Caratteristiche organolettiche:

**Sapore:** Gradevole **Colore:** Bianco

**Odore:** Piacevole tendente al neutro

### Informazioni tecniche:

**Codice articolo:** 96 **Peso netto:** 5 Kg

**Confezionamento:** Il prodotto finito viene confezionato all'interno di un involucro in PVC idoneo per alimenti e sigillato con clips metallici.

**Conservazione e trasporto:** 0 + 4°C

**Self life:** 50 giorni **Self life Frozen:** 365 giorni – 18°C

**Codice EAN:** 8015590000099

### Ingredients:

**Pasteurized cow milk**, salt, enzymes, rennet  
Acidity regulator E330.

**Origin of milk-based products and processing:**  
EU countries

**Allergens present: Milk and derivatives** (including lactose)  
The product does not contain OGM

### Organoleptic characteristics:

**Taste:** Pleasant **Color:** White

**Odor:** Pleasant to neutral

### Technical information:

**Cod article:** 96 **Net weight:** 5 Kg

**Confezionamento:** The finished product is packaged inside a food-safe PVC casing and sealed with metal clips.

**Storage and Transportation:** 0 + 4°C

**Shelf life:** 50 days **Shelf life Frozen:** 365 days - 18°C

**Codice EAN:** 8015590000099

### Valori nutrizionali medi (Valori medi per 100g di prodotto) Nutritional values medi (Average values for 100g of product)

Valore energetico/Energy values	kcal 256 kJ 1069
Grassi/Fat	21
di cui saturi/ Of which saturated	14
Carboidrati/ Carbohydrates	2
di cui zuccheri/ Of which sugar	2
Proteine/ Protein	16
Sale/ Salt	1

### Caratteristiche microbiologiche Microbiological characteristics

Conteggio delle colonie aerobiche a 30 °C	< 100.000 ufc/g
E-Coli	< 10 ufc/g
Coliformi a 30 °C	< 10 ufc/g
Muffe e lieviti	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ufc/g
Salmonella spp	Assente /absent in 25g
Listeria spp	Assente/ absent in 25g

### Logistica/ Logistics

Pezzi per Carton e Pieces for box	Cartoni per Strato Box for layer	Cartoni per pallet Box for pallet	Dimensioni Pallet in cm Dimension pallet cm	Tipologia Pallet Typology pallet
2	7	70	80x120x112	EPAL
				

Redatto da: Written by:	Controllo qualità Quality check	Approvato da: Approved by:	Direzione Direction	Rev. Del 03/09/2024
----------------------------	------------------------------------	-------------------------------	------------------------	------------------------

Cuor di Pizza di La Gaipa C. Srl  
Via Unità d'Italia, 40/b Agrigento (AG)  
Email [info@cuordipizza.com](mailto:info@cuordipizza.com)

Stabilimento di  
produzione:  
Plant of  
production:

IT  
19/049  
CE