

VALLEVERDE s.r.l.

TIPO PRODOTTO : Mozzarella Fior di latte

CODICE PRODOTTO:

Ingredienti: Latte vaccino, caglio, sale.

SCHEMA TECNICA

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | | |
|---------|----------------|--|
| Odore | gradevole | |
| Sapore | dolce al latte | |
| Aspetto | Bianco latte | |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| Descrizione | Valori in % | Indice di errore |
|------------------------|-------------|------------------|
| Parte Edibile | 100 g | |
| Calcio | 235.00 mg. | +/-0.5 |
| Proteine | 20.90g | +/- 0.5 |
| Grassi | 16.55g | +0.5 |
| Carboidrati | 0.5g | +/- 0.0 1 |
| Valore Energetico kcal | 238.50 | |
| Valore Energetico kj | 997.00 | |

CARATTERISTICHE BATTERIOLOGICHE

| PARAMETRO | VALORI OTTENUTI | VALORI DI RIFERIMENTO |
|--------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Coliformi Totali a 30°C ufc/g | <100 | max 10.000 |
| E. coli ufc/g | <10 | Max 100 |
| Staphylococcus aureus ufc/g | <10 | max 100 |
| Salmonella ufc/25g | Assente | Assente |
| Listeria monocitogenes ufc/25g | assente | Assente |
| Carica Batterica Totale ufc/g | <10.000.000 | nd |

IMBALLAGGIO/ VARIE

| | | |
|----------------------|--------------------|--|
| MARCHIO | Valle Verde s.r.l. | |
| Unità di imballo | | |
| Peso Nominale | | |
| Materiale Utilizzato | | |

MODALITA DI CONSERVAZIONE/DURATA

| | | |
|-------------|-----------|---|
| Temperatura | +0 / +4°C | |
| Durata | 15 giorni | Per apprezzare al meglio le caratteristiche del prodotto si consiglia di tenerlo a temperatura ambiente per 10 minuti prima del consumo |

Data emissione: 12.09.2005

Approvato

Data _____

Firma _____