

Denominazione prodotto		<b>MOZZARELLA VACCINA</b>	
<b>N° di lotto</b>	L e Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso		
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio a pasta filata di latte di vaccino.		
<b>Ingredienti</b>	Latte pastorizzato, fermenti lattici , sale, caglio		
<b>Allergene</b>	Latte		
<b>Caratteristiche sensoriali</b>	Colore	Bianco Avorio	
	Odore	Caratteristico - lattico	
	Sapore	Caratteristico – di latte fresco	
<b>Caratteristiche chimico – fisiche</b>	pH	5,00 – 5,40	
	Grasso*	14-19 %	
	Proteine*	19-25 %	
	Umidità *	61-64 %	
<b>Profilo microbiologico</b> Reg.2073/2005 s.m.i.	E. Coli	Allegato 1 del reg.2073/2005 .m.i	
	Stafil. coagulasi positivi	Allegato 1 del reg.2073/2005 s.m.i	
	Listeria monocytogenes	Allegato 2 del reg.2073/2005 s.m.i	
<b>Shelf life</b>	5 giorni		
<b>Temperatura di conservazione</b>	T ≤ 4 °C		
<b>Confezionamento primario</b>	Busta termosaldada con liquido di governo oppure vaschetta termosaldada		

\*i risultati sono stati ottenuti mediante rilevatore analitico foodscan (Foss)

Origine del latte Unione Europea –Paese di trasformazione: Italia

**Valori nutrizionali** : (valori medi per 100gr di prodotto)

<b>Energia</b>	236 Kcal / 986 KJ
<b>Grassi</b>	17.5 g
<b>Di cui saturi</b>	12g
<b>Proteine</b>	17.8g
<b>Carboidrati</b>	1.6 g
<b>Di cui zuccheri</b>	1.6g
<b>Sale</b>	1.30g

 	<p><b>ICCA SRL.</b>            Sede legale e uffici Via Murata 10 – 80040 – Pollena Trocchia – (NA)            Partita Iva 09617321212            Tel.: 081-530.16.58 mail: m.laezza @iccsrl.it            www. icca srl.it -</p>
--	---