



DENOMINAZIONE
**MOZZARELLA
DELLA
LESSINIA**



CODICE PRODOTTO:
(da inserire...)

CATEGORIA:
FORMAGGIO FRESCO

DEFINIZIONE:
Formaggio fresco a pasta filata da **latte** vaccino pastorizzato

INGREDIENTI:

Latte vaccino pastorizzato: Provenienza Italiana (Monti Lessini);
Sale; Caglio (vitello); fermenti lattici ,correttore di acidità :ac.citrico

Conservanti: Assenti

Trattamenti in superficie: Assenti

Rivestimento del prodotto: Assente

CARATTERISTICHE GENERALI

Metodo di realizzazione	Trattamento del latte, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura
Trattamenti del latte	Pastorizzazione
Formato prodotto	vaschetta termosaldada 2 pezzi/atm/ sciolta
Dimensioni prodotto	c.a L 12cm/H 11cm/ sciolta D 6 cm
Peso/grammatura	valore indicativo variabile confezionata 280 g/sciolta 300g
Tipologia di confezione	vaschetta termosaldada
Tipo di materiale	vaschetta in plastica termosaldada
Modalità di conservazione	conservare da 0 a + 4 °C
Modalità di trasporto	Da 0 a + 4 °C
Shelf life	10 giorni in vaschetta termosaldada
Codifica del lotto	Indicato su documenti e/o etichetta con scritta lotto: data di produzione gg/mm/aa
Allergeni	LATTE
Informazioni sugli allergeni	--
Indicazioni per l'utilizzo	Non forare la confezione.
Destinatari del prodotto	Non adatto all'alimentazione di persone affette da celiachia. Non adatto a dieta vegana e/o vegetariana ed a intolleranti/allergici ai componenti del latte.



DENOMINAZIONE MOZZARELLA DELLA LESSINIA



CARATTERISTICHE QUALITATIVE E MERCEOLOGICHE

Crosta	Assente
Pasta	Pasta filata, bianca lattea
Sapore	Dolce, di latte appena munto
Altre caratteristiche	--

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aflatossina M1	µg/kg	< 0,050*
Metalli pesanti	g/100g	Reg CE 1881/2006 e s.m.i. *
Residui di pesticidi	g/100g	Reg CE 396/2005 e s.m.i. *
Fosfatasi qualitativa	Negativa	
Grasso sul secco:		
pH:	5,8	
Aw:	0,973	
Umidità:		

*Analisi effettuata su latte di massa.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi	< 100	ufc/g
Escherichia coli	< 10	ufc/g
Stafilococcus aureus (Coag+)	< 10	ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	876-211	kJ - kcal
Grassi	16	g
di cui acidi grassi saturi	10	g
Carboidrati	0,7	g
Zuccheri	0,7	g
Proteine	16	g
Sale	0,86	g



caseificiodallavalentina.com

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI FINITI
REVISIONE 7 | DATA 01/04/2022

CASEIFICIO DALLA VALENTINA S.r.l.
Via Stander, 1 - 37030, Velo veronese, Verona - Italy
Tel. 045 783 5549 | info@caseificiodallavalentina.com