

MOZZARELLA DI LATTE DI BUFALA SURGELATA

100% latte di bufala italiano

Descrizione

Formaggio a pasta filata, 100% latte di bufala (filiera alimentare italiana certificata), surgelato appena prodotto. Prodotto fresco certificato BRS e IFS.

Shelf life

12 mesi dalla data di produzione

Identificativo del lotto

Data di scadenza

Ingredienti

Latte intero di bufala pastorizzato, siero di latte naturale, caglio, sale

Contiene

Latte; lattosio

Consigli d'uso

Prima di servire, per gustare al meglio il prodotto, immergere la confezione chiusa in acqua tiepida (40°) per circa dieci minuti. Prodotto soggetto a calo peso naturale.

Indicazioni

Il prodotto surgelato deve essere conservato alla temperatura di -18° C e consumato prima della scadenza. Il prodotto sigillato deve essere scongelato in frigo a +4° C per circa 12 ore e conservato a +4° C. Consumare il prodotto sigillato entro 3 giorni dalla data di scongelamento. Non ricongelare. Una volta aperta la confezione consumare entro 24 ore.

Caratteristiche organolettiche

Colore bianco perla
Aroma tipico
Sapore caratteristico di latte fresco



VALORI NUTRIZIONALI		
Valori medi per 100g di prodotto		
Calorie	Kcal 283	Kj 1171
Proteine	14g	28% GDA*
Calcio	400mg	50% GDA*
Carboidrati	1g	0.37% GDA*
di cui Zuccheri	1g	1.1% GDA*
Grassi	25g	35.7% GDA*
di cui Saturi	16g	-
Colesterolo	62mg	-
Sodio	0,30g	12.5% GDA*
Fosforo	350mg	50% GDA*

*Quantità giornaliera raccomandata sulla base di una dieta da 2000k

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	VALORI MEDI	VALORI MASSIMI*
Coliformi Tot.	Ufc/gr	100	1000
Escherichia Coli	Ufc/gr	<10	100
Stafilococco Aureo	Ufc/gr	<10	100
Salmonella SPP	Ufc/25gr	0	0
Listeria Monocytogenes	Ufc/25gr	0	0
Brucella	Ufc/25gr	0	0

*Reg. CE 2073/2005

PARAMETRI CHIMICI	UNITA' DI MISURA	VALORI
p.H.	%	5,20 - 5,40
Umidita'	%	54,5 - 65
Sostanza secca	%	40 +/- 2
Grasso sul secco	%	<52



Per scaricare la scheda tecnica dal nostro sito, scannerizza il codice QR

Food Service Range

Mozzarella di latte di Bufala Surgelata – Plastic BAG in liquido di governo



Formati:
20g/50g/100g/125g/200g/250g

Dimensioni busta: 100-125-200-250-500

Cod. MBXBM 100/ 125/ 200/ 250/ 500

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	VAR	3	5	Carton 40x29x9,5	

Packs Layer	N. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet(m³)
8	14	112	336	575	80x120x155	

Retail Range

Mozzarella di latte di Bufala Surgelata 100g - Plastic TUB in liquido di governo



Formati: 100g (2 pz da 50g / 1 pz da 100g)

Cod. MBX 100-50 / MBX 10

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	24	2,4	5	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	230,4	495	80x120x171	1,632

Mozzarella di latte di Bufala Surgelata 250g - Plastic TUB in liquido di governo



Formati: 250g (5 pz da 50g / 2 pz da 125g / 1 pz da 250g)

Cod. MBX 250-50 / MBX 250-125 / MBX 250

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	12	3	6	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	288	590	80x120x171	1,632

Mozzarella di latte di Bufala Surgelata 250g - Plastic BAG in liquido di governo



Formati: 250g (5 pz da 50g / 2 pz da 125g / 1 pz da 250g)

Cod. MBXBU 250-50 / MBXBU 250-125 / MBXBU 250-

Primary Packaging



Secondary Packaging



Freezing Method	Shelf Life (months)	Piece Pack	Net Kg Pack	Gross Kg Pack	Packaging (cm)	Volume Pack (m³)
BQF	12	12	3	5	Carton 40x30x13	0,0156

Packs Layer	Nr. Layers	Total Packs	Net. Kg Pallet	Gro Kg Pallet	Size Pallet (cm)	Volume Pallet (m³)
8	12	96	288	495	80x120x170	1,632