

# Scheda Tecnica di un Formaggio a Siluro comunemente usato in Pizzeria e nei Ristoranti

- schede tecniche -  
**MOZZARELLA PIZZA CHEESE**

**1 - Definizione:** formaggio fresco a pasta filata

**2 - Ingredienti:**

- Latte bovino pastorizzato
- Fermenti lattici
- sale

**3 - Composizione chimica**

Umidità .....	da 51% a 53%
Grasso .....	da 19% a 23%
Grasso sul secco .....	> 44%
PH .....	da 5,19 a 5,21
Sostanze azotate (N x 6,25) .....	da 17% a 21%
Ceneri .....	da 1% a 3%
Furosina ( D.M. 18/04/98) .....	< a 12 mg/100g

**4 - Caratteristiche microbiologiche**

Carica batteria totale aerobica .....	< 100.000 u.f.c. / 1g ( agar gelisato 32° 48h)
Coliformi totali ( V.R.B.A. 32°C/24h) .....	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli .....	<10 u.f.c. /g ( assenza ceppi patogeni )
Staphylococcus aureus .....	< 10 u.f.c. /g ( assenza stipiti enterotossigeni e loro tossine )
Salmonella .....	assenza in 25 g
Listeria .....	assenza in 25 g
Assenza di altri patogeni e delle loro tossine	
Lieviti .....	< 100 /1g
Muffe .....	<100 / 1g

## 5 - Caratteristiche organolettiche

Sapore gradevole, poco pronunciato, delicato. Assenza sapori estranei. Odore tipico come da latte fresco, assenti odori anomali o estranei. Colore bianco paglierino omogeneo, assenti colorazioni anomale gialle, punti neri o altre macchie. Consistenza omogenea tipica del prodotto, pasta compatta senza crosta.

## 6 - Assenza conservanti

## 7 - Assenza o inferiorità ai limiti di legge di residui di:

- sostanze ad azione farmacologica
- sostanze ad azione ormonica
- sostanze ad azione antibiotica e chemioterapica
- sostanze ad azione antiparassitaria
- sostanze detergenti
- sostanze nocive in genere (segnatamente metalli pesanti, P.C.B. aflatoxine, ecc.)

## 8 - Assenza corpi estranei

### Altre informazioni sul prodotto

CONFEZIONI	IMBALLO	PALLETTIZZAZIONE	SHELF-LIFE a +4°C	DESTINAZIONE
Forme cilindriche (blister) da 1 Kg	Cassette o cartoni da 10 pezzi	40 cassette o cartoni per un pallet	16 gg	Rivenditori, Consumatore finale, Pizzerie/Ristoranti
Forme cilindriche (blister) da 1 Kg sotto vuoto	Cartoni da 10 pezzi	40 cassette o cartoni per un pallet	21 gg	Rivenditori, Consumatore finale, Pizzerie/Ristoranti
Forme classiche da 500 g	Cassette da 20 pezzi	40 cassette o cartoni per un pallet	16 gg	Rivenditori, Consumatore finale, Pizzerie/Ristoranti
Vaschette termo-saldate da 3 Kg di prodotto in scaglie in atmosfera modificata	Cartoni da 4 confezioni	20 cartoni per un pallet	21 gg	Rivenditori, Consumatore finale, Pizzerie/Ristoranti

**Nessuna indicazione particolare per il consumo.**