



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
**MOZZARISELLA G 500**

Sigla documento:	STP-726
Revisione:	3
Data:	22/06/2015
Pagina	1 di 2
File:	STP 726 Mozzarisella mediterranea g 500

### Descrizione del prodotto ed ingredienti

Denominazione di vendita:	preparato alimentare vegetale a base di riso integrale germogliato
Codice articolo:	726
Codice EAN:	8032754340721
Ingredienti:	BioSurice* 46% (acqua, riso integrale germogliato* 20,8%, aceto di mele*, sale), acqua, olio di cocco* spremuto a freddo, olio di girasole con infuso di origano*, succo di limone*. Addensanti: agar-agar, gomma arabica, gomma di xanthan, farina di semi di carrube.
Allergeni:	non presenti.
Altre diciture in etichetta:	* ingredienti da agricoltura biologica – prodotto e confezionato in stabilimento adibito a sole produzioni di origine vegetale

### Caratteristiche generali

Formato (g):	500 peso fisso
Confezionamento:	budello multistrato idoneo al contatto alimentare
Shelf-life:	80 giorni dalla data di confezionamento
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

### Caratteristiche organolettiche

Colore:	bianco o lievemente paglierino
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca omogenea, di consistenza morbida al taglio

### Caratteristiche nutrizionali

Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	185
	KJ/100 g	766
Grassi	g/100 g	16,0
- di cui saturi	g/100 g	14,0
Carboidrati	g/100 g	8,5
- di cui zuccheri	g/100 g	0,0
Fibre	g/100 g	2,2
Proteine	g/100 g	0,7
Sale	g/100 g	1,5



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO  
MOZZARI SELLA G 500

Sigla documento:	STP-726
Revisione:	3
Data:	22/06/2015
Pagina	2 di 2
File:	STP 726 Mozzarisella mediterranea g 500

**Caratteristiche microbiologiche**

Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
Microrganismi mesofili aerobi	UFC/g	< 10 <sup>5</sup>
Escherichia coli s-glucuronidasi positivo	UFC/g	< 10 (*)
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10 (*)
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	< 10
Bacillus cereus presunto	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp	/25 g	Assente (*)
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente (*)

Riferimento limiti analitici: PRISA 2012 regione piemonte, allegato B punto13.1

(\*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.

**Caratteristiche logistiche**

Imballo:	scatola in cartone
N. pezzi/scatola:	4
N. scatole/strato:	15
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	150
Misure cartone in cm:	22x26x5,5
Misure bancali in cm:	80x120x70