



Brio S.P.A. div. F.G.V.
Via Sommacampagna n.63
37137 Verona (VR)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Rev. 02 del 19 4 2011

Denominazione prodotto	MOZZARELLA	da Agricoltura Biologica
Descrizione prodotto	Formaggio da latte vaccino a pasta filata.	
Codice prodotto	5 0 0 0 0 0 0 6	
Codice ean	8 0 1 1 5 1 1 3 3 1 0 7 3	
Regione/Stato di produzione	Italia.	
Certificazioni/Marchi	BIO <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOC <input type="checkbox"/> STG <input type="checkbox"/> Equo & Sol. <input type="checkbox"/>	
	Altro	
Organismo di Controllo	ICEA.	

Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.			
Allergeni*	Latte e prodotti a base di latte.			
Caratteristiche tecniche ed organolettiche	Latte	Vaccino.	Stagionatura	Assente.
	Forma	Ovoidale.	Produzione	Tutto l'anno.
	Pasta	Bianco latte, morbida.	Salatura	/
	Occhiatura	Assente.	Odore	Di latte.
	Crosta	Assente.	Sapore	Delicato, di latte.
Tecnologia produttiva	Pastorizzazione.			
Shelf life	18 giorni. (se mantenuto nelle condizioni indicate).			
Conservazione	0-4 °C.			
Istruzioni per l'utilizzo	Portare a temperatura ambiente prima della degustazione.			
Misure specifiche richieste per la distribuzione	Automezzi refrigerati che rispettino gli standard di sicurezza igienico - sanitari.			

Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità	56 %	Proteine	/ %
	Ceneri	/ %	Carboidrati	/ %
	Grasso t.q.	/ %	aw	/
	Grasso s.s.	45 %	pH	5.0 - 5.5

Caratteristiche nutrizionali (per 100 g di prodotto)	Acqua	/ g	Carboidrati	0,5 g
	Proteine	20 g	di cui zuccheri	/ g
	Grassi	20 g	Fibra	/ g
	di cui saturi	/ g	Sodio	/ g
	di cui monoinsaturi	/ g	Energia	1089 KJ
	di cui polinsaturi	/ g		262 Kcal

Dati tecnici confezione	Tipo e materiale	Busta singola, flow pack.		
	Tecnologia	/		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
	Quantità	Peso Netto 100 g		
Dati tecnici imballo	Tipo e materiale	Cartone.		
	Pezzi per collo	1		
	Dimensioni	L mm	P mm	H mm
Dati tecnici pallet	Tipo			
	Pezzi per pallet			

* Su specifica richiesta sono disponibili informazioni riguardo alla presenza di eventuali allergeni nello stabilimento produttivo.