BUCCIARELLI LABORATORI S.r.l.
ZI BASSO MARINO 112 63100 ASCOLI PICENO
TEL. 0736-307092 FAX 227308

DITTA: PASTA ALL'UOVO D'ANDREA

DENOMINAZIONE	**Mozzarelline panate**
DESCRIZIONE PRODOTTO	Contorno
PROVENIENZA	Pastificio D'Andrea Recanati
INGREDIENTI	Mozzarelle, **uova,** farina di **grano tenero 00, pane semolato** (farina di **grano tenero "0"**, lievito di birra, sale)
TIPO CONFEZIONAMENTO/IMBALLAGGIO	in atmosfera protettiva
ETICHETTATURA	Di legge
MODALITA' DI UTILIZZO	Prodotto da consumare previa cottura
DURATA PRODOTTO (Scadenza consigliata)	20-25 giorni 4 giorni confezione aperta
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservazione in frigo a +3°C

VALORI NUTRIZIONALI		
	Kjoule	1026 g/100 g
	Kcal	245 g/100 g
	Grassi	10.7 g/100 g
	di cui saturi	4.6 g/100g
	Carboidrati	20.3 g/100 g
	di cui zuccheri	2.7 g/100g
	Fibra	2.2 g/100g
	Proteine	15.7 g/100 g
	Sale	0.71 g/100g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		
	Umidità	50-60 %
	pH	6-8
	coloranti/conservanti aggiunti	assenti
	OGM	assenti
	Fitofarmaci/pesticidi	assenti
	Ceneri	1-2 %
	Prodotto privo di zone rancide, corpi estranei, odore sgradevole	

REQUISITI MICROBIOLOGICI*		
	Carica batterica totale ufc/g	1.000.000 ufc/g
	Enterobatteriacee ufc/g	1000 ufc/g
	Coliformi tot ufc/g	1000 ufc/g
	Escherichia coli ufc/g	100 ufc/g
	Stafilococchi coag ufc/g	500 ufc/g
	Strepto fecali ufc/g	100 ufc/g
	Listeria/g	11m 110M
	Salmonella/25g	Assente

*

m= soglia limite al di sotto della quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti
M= soglia limite di accettabilità oltre la quale i risultati non sono ritenuti soddisfacenti; il valore di M è di 10 m al momento del conteggio effettuato in ambiente solido e di 30 m al momento del conteggio effettuato in ambiente liquido.
n= numero di unità componenti il campione
c= numero di unità del campione che danno valori situati tra m e M