

# Latte Calvo S C arl

IT 19/101 CE

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MOZZARELLA VASCA DA G.100 MARCHIO CALVO  
COD. FT 39

**Caratteristica** - Formaggio a pasta filata.

**Ingredienti** - Latte, fermenti lattici sale.

**Modalità di produzione**

Tutte le fasi della lavorazione vengono eseguite e controllate secondo il sistema di HACCP

**Caratteristiche Chimico fisiche batteriologiche** - Entro i limiti di legge.

**Filatura** - Meccanica con raffreddamento istantaneo.

**Confezionamento**- Mozzarella da gr.100 ca. in vaschetta da Kg.3;

**Liquido di governo** - Acqua potabile

**Scadenza** - Mozzarella 18 gg. dalla data di produzione; **Stoccaggio**  
- da 2° a 6°C.

**Trasporto** - Con automezzi a temperatura controllata.

Latte Calvo scarl

*Laboratorio di controllo*

*D.ssa Maria Vittoria Calvo*