

Latte Calvo S Carl

IT
19/101
CE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

MOZZARELLA VASCA DA G.30 MARCHIO CALVO
COD. FT 10

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.30 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