

# Latte Calvo Scarl

IT  
19/101  
CE

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### MOZZARELLA PER PIZZA a CUBETTI

**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-** In vaschetta da Kg 3,0;  
pallet da 5 strati con 10 vasche per strato.  
h cm. 60 c a

**CODICE EAN PER VASCA 8005387000409**

**Scadenza** - 16 gg. dalla data di cubettatura

**Stoccaggio** - da 4° a 6°C.

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

p.Latte Calvo scarl  
Laboratorio di controllo