



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

MOZZARELLA PIZZA FILONE BIO NOP SV 5KG

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Mozzarella Pizza Filone Bio

1. **DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica in regime di equivalenza Reg. CE 834/07 e NOP

2. **DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino biologico pastorizzato a fermentazione lattica

3. INGREDIENTI

LATTE vaccino biologico, caglio, fermenti lattici, sale.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Mozzarella Biologica per Pizza NOP
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: Busta sottovuoto da 5000 g (10 x 500g)
- Origine del latte: Italia

Presentazione del prodotto:

- Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera
- Pasta: Struttura fibrosa, asciutta
- Sapore: Caratteristico, sapido
- Colore: bianco latteo omogeneo
- Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo
- Consistenza: sostenuta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- | | U.M. |
|-----------|---------------------|
| - Umidità | ~ 50 g/100g |
| - Ceneri | ~ 2,3 g/100g s.t.q. |

6. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i> | ufc/g | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i> | ufc/g | < 100 |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | < 1.000 |
| - <i>Salmonella spp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

7. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 20 gg
- Temperatura di conservazione: da 0°C a +4°C

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------|
| - Valore energetico | 1270 kJ/306 kcal | | |
| - Grassi | 23.3 g | di cui acidi grassi saturi | 13.7 g |
| - Carboidrati | 2.3 g | di cui Zuccheri | 1.0 g |
| - Proteine | 21.7 g | | |
| - Sale | 0.3 g | | |



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

9. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Confezione (5000g 5pzx500g) Busta sottovuoto		
<i>Imballo</i>		PALLETTIZZAZIONE
VASSOIO CARTONE	<ul style="list-style-type: none">- Larghezza 400 mm- Profondità 400 mm- Altezza 150 mm	<ul style="list-style-type: none">- n° conf. x imballo: 2- n° imballi x strato: 6- n° strati x pallet: 10- tot. imballi x pallet: 60- tot. conf. x pallet: 120

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene LATTE



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

MOZZARELLA PIZZA FILONE SV 5 kg

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Mozzarella Pizza Filone

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino pastorizzato a fermentazione lattica

3. INGREDIENTI

LATTE vaccino, caglio, fermenti lattici, sale.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Mozzarella per Pizza
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: Busta sottovuoto da 5000 g (10 x 500g)
- Origine del latte: UE

Presentazione del prodotto:

- Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera
- Pasta: Struttura fibrosa, asciutta
- Sapore: Caratteristico, sapido
- Colore: bianco latteo omogeneo
- Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo
- Consistenza: sostenuta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- | | U.M. |
|-----------|---------------------|
| - Umidità | ~ 50 g/100g |
| - Ceneri | ~ 2,3 g/100g s.t.q. |

6. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i> | ufc/g | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i> | ufc/g | < 100 |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | < 1.000 |
| - <i>Salmonella spp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

7. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 20 gg
- Temperatura di conservazione: da 0°C a +4°C

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------|
| - Valore energetico | 1270 kJ/306 kcal | | |
| - Grassi | 23.3 g | di cui acidi grassi saturi | 13.7 g |
| - Carboidrati | 2.3 g | di cui Zuccheri | 1.0 g |
| - Proteine | 21.7 g | | |
| - Sale | 0.3 g | | |



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

9. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Confezione (5000g 5pzx500g) Busta sottovuoto		
<i>Imballo</i>		PALLETTIZZAZIONE
VASSOIO CARTONE	<ul style="list-style-type: none">- Larghezza 400 mm- Profondità 400 mm- Altezza 150 mm	<ul style="list-style-type: none">- n° conf. x imballo: 2- n° imballi x strato: 6- n° strati x pallet: 10- tot. imballi x pallet: 60- tot. conf. x pallet: 120

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene LATTE



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

MOZZARELLA PIZZA FILONE FROZEN SV 5 kg

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Mozzarella Pizza Filone

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino pastorizzato a fermentazione lattica

3. INGREDIENTI

LATTE vaccino, caglio, fermenti lattici, sale.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Mozzarella per Pizza
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: Busta sottovuoto da 5000 g (10 x 500g)
- Origine del latte: UE

Presentazione del prodotto:

- Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera
- Pasta: Struttura fibrosa, asciutta
- Sapore: Caratteristico, sapido
- Colore: bianco latteo omogeneo
- Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo
- Consistenza: sostenuta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- | | U.M. |
|-----------|---------------------|
| - Umidità | ~ 50 g/100g |
| - Ceneri | ~ 2,3 g/100g s.t.q. |

6. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i> | ufc/g | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i> | ufc/g | < 100 |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | < 1.000 |
| - <i>Salmonella spp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

7. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 365 GG
- Temperatura di conservazione: -20°C

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------|
| - Valore energetico | 1270 kJ/306 kcal | | |
| - Grassi | 23.3 g | di cui acidi grassi saturi | 13.7 g |
| - Carboidrati | 2.3 g | di cui Zuccheri | 1.0 g |
| - Proteine | 21.7 g | | |
| - Sale | 0.3 g | | |



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

9. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Confezione (5000g 5pzx500g) Busta sottovuoto		
<i>Imballo</i>		PALLETTIZZAZIONE
VASSOIO CARTONE	<ul style="list-style-type: none">- Larghezza 400 mm- Profondità 400 mm- Altezza 150 mm	<ul style="list-style-type: none">- n° conf. x imballo: 2- n° imballi x strato: 6- n° strati x pallet: 10- tot. imballi x pallet: 60- tot. conf. x pallet: 120

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene LATTE



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

MOZZARELLA PIZZA FILONE FROZEN BIO **NOP SV 5KG**

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Mozzarella Pizza Filone Bio

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata da Agricoltura Biologica in regime di equivalenza Reg. CE 834/07 e NOP

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino biologico pastorizzato a fermentazione lattica

3. INGREDIENTI

LATTE vaccino biologico, caglio, fermenti lattici, sale.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Mozzarella Biologica per Pizza NOP
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: Busta sottovuoto da 5000 g (10 x 500g)
- Origine del latte: Italia

Presentazione del prodotto:

- Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera
- Pasta: Struttura fibrosa, asciutta
- Sapore: Caratteristico, sapido
- Colore: bianco latteo omogeneo
- Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo
- Consistenza: sostenuta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- | | U.M. |
|-----------|---------------------|
| - Umidità | ~ 50 g/100g |
| - Ceneri | ~ 2,3 g/100g s.t.q. |

6. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i> | ufc/g | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i> | ufc/g | < 100 |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | < 1.000 |
| - <i>Salmonella spp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

7. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 365 gg
- Temperatura di conservazione: -20°C

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------|
| - Valore energetico | 1270 kJ/306 kcal | | |
| - Grassi | 23.3 g | di cui acidi grassi saturi | 13.7 g |
| - Carboidrati | 2.3 g | di cui Zuccheri | 1.0 g |
| - Proteine | 21.7 g | | |
| - Sale | 0.3 g | | |



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

9. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Confezione (5000g 5pzx500g) Busta sottovuoto		
<i>Imballo</i>		PALLETTIZZAZIONE
VASSOIO CARTONE	<ul style="list-style-type: none">- Larghezza 400 mm- Profondità 400 mm- Altezza 150 mm	<ul style="list-style-type: none">- n° conf. x imballo: 2- n° imballi x strato: 6- n° strati x pallet: 10- tot. imballi x pallet: 60- tot. conf. x pallet: 120

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene LATTE



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

MOZZARELLA PIZZA FILONE SV 5KG

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Mozzarella Pizza Filone

1. DENOMINAZIONE DI VENDITA: Formaggio fresco a pasta filata

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata, ottenuto da latte vaccino pastorizzato a fermentazione lattica

3. INGREDIENTI

LATTE vaccino, caglio, fermenti lattici, sale.

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DI PRODOTTO

- Nome: Mozzarella per Pizza
- Marchio: Emme Erre srl
- Confezione: Busta sottovuoto da 5000 g (10 x 500g)
- Origine del latte: Italia

Presentazione del prodotto:

- Crosta: Assente, presenza di una pelle liscia di consistenza tenera
- Pasta: Struttura fibrosa, asciutta
- Sapore: Caratteristico, sapido
- Colore: bianco latteo omogeneo
- Odore: caratteristico, fragrante, delicato, di latte lievemente acidulo
- Consistenza: sostenuta

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

- | | U.M. |
|-----------|---------------------|
| - Umidità | ~ 50 g/100g |
| - Ceneri | ~ 2,3 g/100g s.t.q. |

6. REQUISITI BATTERIOLOGICI

- | | | |
|---|---------|----------|
| - <i>Enterobatteriacee</i> | ufc/g | < 10.000 |
| - <i>E. coli</i> | ufc/g | < 100 |
| - <i>Stafilococchi coagulasi positivi</i> | ufc/g | assenti |
| - <i>Muffe e Lieviti</i> | ufc/g | < 1.000 |
| - <i>Salmonella spp</i> | ufc/25g | assente |
| - <i>Listeria Monocytogenes</i> | ufc/25g | Assente |

7. CONSERVAZIONE

- Shelf-life confezione integra: 20 gg
- Temperatura di conservazione: da 0°C a +4°C

8. VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

- | | | | |
|---------------------|------------------|----------------------------|--------|
| - Valore energetico | 1270 kJ/306 kcal | | |
| - Grassi | 23.3 g | di cui acidi grassi saturi | 13.7 g |
| - Carboidrati | 2.3 g | di cui Zuccheri | 1.0 g |
| - Proteine | 21.7 g | | |
| - Sale | 0.3 g | | |



Antica Latteria di Crema

Dal 1938

9. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

Confezione (5000g 5pzx500g) Busta sottovuoto		
<i>Imballo</i>		PALLETTIZZAZIONE
VASSOIO CARTONE	<ul style="list-style-type: none">- Larghezza 400 mm- Profondità 400 mm- Altezza 150 mm	<ul style="list-style-type: none">- n° conf. x imballo: 2- n° imballi x strato: 6- n° strati x pallet: 10- tot. imballi x pallet: 60- tot. conf. x pallet: 120

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene LATTE