



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 01 – 10-04-2026

Via E. Fermi 13 Sarmedola Di Rubano (PD) – www.formagginobili.it

Tel 049 630504 fax 049 8976416 P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Mozzarella Bocconcino 125 g

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

BOCCONCINO mozzarella di latte pastorizzato

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

CARATTERISTICHE GENERALI – DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso netto sgocciolato	125 g
Shelf-life	25 GG
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo relativo al giorno di produzione dell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 - 4° C
Modalità di conservazione	Dopo l'apertura della confezione conservare il prodotto in frigo immerso nel suo liquido di governo in un contenitore chiuso. Consumare entro 48 ore dall'apertura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco ma non perlaceo
Odore	Latteo, caratteristico
Sapore	Gusto delicato, gradevole.
Consistenza	Morbida ed elastica
Aspetto	Forma sferoidale
Confezione	Secchielli in polipropilene in formato da 5 Kg (40 pz) contenenti liquido di governo (acqua).



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 01 – 10-04-2026

Via E. Fermi 13 Sarmedola Di Rubano (PD) – www.formagginobili.it

Tel 049 630504 fax 049 8976416 P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto

Mozzarella Bocconcino 125 g

Valori Nutrizionali	Valori medi per 100 g di prodotto
Valore energetico	989 Kj
	238 Kcal
Grassi	18.5 g
Di cui acidi grassi saturi	12.5 g
Carboidrati	0.6 g
Di cui zuccheri	< 0.5 g
Proteine	17 g
Sale	0.70 g

Parametri microbiologici	Unità di misura	Valore medio
Coliformi totali	UFC / g	<1000
Escherichia coli	UFC / g	<100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	<10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	Assente
Lieviti	UFC / g	<1000
Muffe	UFC / g	<100

DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'

HACCP: il prodotto è conforme al Reg. CE 852 e 853/2004

CONTAMINANTI: residui di contaminanti nel rispetto del Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

IRRADIAZIONI: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1992/2, Direttiva CE 1999/3 e il D.Lgs. 94/01 e s.m.i.

PACKAGING: i materiali di imballo sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI (secondo l'allegato II del Reg. CE 1169/2011)

il prodotto contiene latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

ORIGINE DEL LATTE

Il latte è di origine italiana

CERTIFICAZIONI

Sistema di Qualità certificato UNI **EN ISO 9001**

(Certificato CSQA N° 1434)

Sistema di gestione della Sicurezza Alimentare certificato **UNI EN ISO 22000**

(Certificato CSQA N° 33341)