



Scheda tecnica / Technical sheet

## PROVOLA DEI MONTI

### SMOKED MOZZARELLA DEI MONTI (Eng)

780g

cod. 020372



- ◆ **Lotto / Lot**  
Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso  
Serial number relevant to production day preceded by the current year
- ◆ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**  
Provola dei Monti / Fresh Smoked Mozzarella dei Monti
- ◆ **Descrizione prodotto / Product Description**  
Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk spun cheese
- ◆ **Ingredienti / Ingredients**  
LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio / Pasteurized cow's MILK, lactic ferments, salt, rennet.  
Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia / Milk from EU countries. Milk processed in Italy.
- ◆ **Allergeni / Allergens**  
Latte e suoi derivati / Milk and derivatives
- ◆ **Durata di conservazione / Shelf life**  
12 gg
- ◆ **Temperatura di conservazione / Storage temperature**  
+4°C
- ◆ **Stabilimento di produzione / Production Plant**

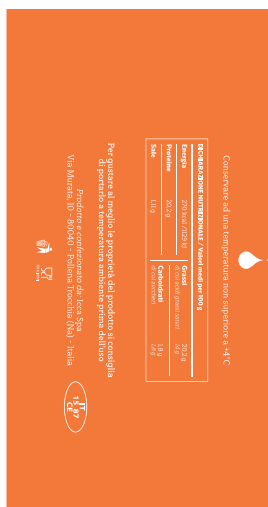


**VALORI NUTRIZIONALI MEDI  
PER 100g DI PRODOTTO  
TYPICAL NUTRITIONAL VALUES  
PER 100g OF PRODUCT**

**CRITERI MICROBIOLOGICI  
MICROBIOLOGICAL CRITERIA  
Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.**

**PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE  
PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES**

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO TYPICAL NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	1129 kJ / 270 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat <i>di cui saturi / of high saturates</i>	20,2 g 14 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	19%-21%
Carboidrati / Carbohydrate <i>di cui zuccheri / of which sugar</i>	1,8 g 1,8 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	19%-21%
Proteine / Protein	20,2 g	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	1,11 g				



**PROVOLA DEI MONTI**  
Formaggio fresco a pasta filata ottenuto esclusivamente  
Ingredienti: LATTE pastorizzato, formaggio latticini, sale,  
latte di panna 35%, latte condensato in latte  
Dolcificante: Maltodestrine  
Da conservare in frigorifero e sigillato

ACQUADOTTI APPROVATI / Approved per DOP	
Emilia	27/03/2016
Provincia	2019
Coltivatori	138
SAE	016

Conservare ad una temperatura non superiore a 4°C  
Per saperne di più sul prodotto, visitate il sito  
www.provola.com  
Produttore: Latteria Sorrentina S.p.A.  
Via Marina, 10 - 80040 - Pollica (Pescopiscoppa) - Italia



**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION**

Imballo primario Packaging	Carta Politenata / Polythene Paper	Dimensione imballo secondario Secondary packaging dimension	40x30x15cm	Peso lordo Gross weight	760 kg
Imballo secondario Outer packaging	Polistirolo /Polystyrene	N° imballi per strato Number of packaging per layer	8	Peso netto Net weight	704 kg
Quantità per imballo Quantity for package	10 pezzi/units	N° di strati Number of layers	11	Altezza pallet Height	180 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	880	N° di imballi Number of packaging	88	Tipo pallet Type pallet	80x120 EUR

**INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION**



**FORMALACTIS s.r.l.**  
www.latteriasorrentina.com



**CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION**



qualita@amodiogroup.it  
02/02/2022