

SCHEDA TECNICA E NUTRIZIONALE DI PRODOTTO DERIVATO DAL LATTE

STRINGHE DI FIOR DI LATTE IN VASCHETTA

Revisione 13 Data 15.03.2019

COD. PRODOTTO 172A

STRINGHE DI FIOR DI LATTE IN VASCHETTA DA kg 3 **DENOMINAZIONE COMMERCIALE:**

BOLLO IDENTIFICATIVO DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE: IT 14 009 CE

IPO DI PRODOTTO: formaggio fresco a pasta filata

SHELF LIFE: ventidue giorni mantenendo integra la confezione

TMG: venti giorni

CONFEZIONE DI VENDITA: vaschetta termoformata da g 3000 **CONFEZIONE DI SPEDIZIONE:** n° 4 vaschette in cartone (12000 g) **PALLETTIZZAZIONE:** n° 4 cartoni per strato per 5 file

CODICE PRODOTTO:

8012273001723 **CODICE EAN:**

+ 4°C. TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

INGREDIENTI: latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici.

Confezionate in atmosfera protettiva

ORIGINE DEL LATTE: Italia **ALLERGENI:** latte

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore....: bianco Odore....: lattico Sapore....: dolce

ASPETTO DEL PRODOTTO:

Forma: stringhe taglio piccolo

Consistenza..... di buona consistenza e tenacità

PARAMETRI CHIMICI:

pH: 5.2 -Umidità.....: 62 Sostanza Secca........... %........... 38 Materia Grassa su S.S... %.....: 37

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Escherichia coli..... < 100 UFC/g Staphylococcus aureus....: < 100 UFC/g Salmonella....: assente/25 g Listeria monocytogenes..... assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI RIFERITI A 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE:

Valore energetico:....: 1125kJ / 270 kcal

Grassi....: 19 g di cui saturi....: 11.2 g **Carboidrati....:** 1.8 g di cui zuccheri.....: 1.5 g *Fibre*....: 0 g **Proteine....:** 23 g **Sale**: 0.6 g

Fosforo....: 240 mg (34% dei valori nutritivi di riferimento)



CENTRALE DEL LATTE DEL MOLISE s.r.l.

Capitale sociale € 3.400.000 i.v.

Contrada Macere, sn · 86019 Vinchiaturo (CB) · Tel. 0874.34.90.11 · Fax 0874.34.90.21 www.caseificiosassano.it ·

















SCHEDA TECNICA E NUTRIZIONALE DI PRODOTTO DERIVATO DAL LATTE

STRINGHE DI FIOR DI LAT **IN VASCHETTA**

Revisione 13 Data 15.03.2019

COD. PRODOTTO 172A

Tutto il processo produttivo della Centrale del Latte del Molise srl, dal ricevimento del latte fino alla spedizione del prodotto, è controllato nel laboratorio analisi. La Centrale utilizza, per la consegna dei propri prodotti, solo fornitori di servizi di trasporto preventivamente qualificati ed in regola con le vigenti normative in materia di igiene e salubrità degli alimenti.

Questo prodotto è conforme ai requisiti previsti dal Reg. (CE) 852-853/04 e Reg. (CE) 2073/05.

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto alimentare e conformi ai regolamenti (UE) Reg.1935/2004, All. IV Reg. 10/2011, Reg. 2023/2006

Approvato da Direzione Produzione	





Capitale sociale € 3.400.000 i.v.

Contrada Macere, sn · 86019 Vinchiaturo (CB) · Tel. 0874.34.90.11 · Fax 0874.34.90.21 www.caseificiosassano.it · info@grupposassano.it









