



Scheda tecnica / Technical Sheet

FIORDILATTE FILONE

FIORDILATTE BLOCK (Eng)

1000g

cod. 130115



◆ 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

Fiordilatte Filone / Fiordilatte Block

◆ Descrizione prodotto / Product Description

Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk spun cheese

◆ Ingredienti / Ingredients

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici / Pasteurized cow's MILK, salt, rennet, lactic ferments.
Origine e trasformazione del latte in paesi UE. Milk origin and processing in EU countries.

◆ Allergeni / Allergens

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ Durata di conservazione / Shelf life

30 giorni / days

◆ Temperatura di conservazione / Storage temperature

+ 4°C

◆ Stabilimento di produzione / Production Plant

IT
15 56
CE

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	2200 kJ / 528 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat <i>di cui saturi / of high saturates</i>	20,8 g 13,0 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>	0,9 g 0,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	23%-25%
Proteine / Protein	24,1 g	Listeria monocytogenes	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	1,20g				

