



SCHEDA TECNICA

FIOR DI LATTE A LENTA MATURAZIONE

1000g



INGREDIENTI:

LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio
Origine latte : ITALIA (Appennino Campano)

FORMATO:

1000g

*SHELF-LIFE: 15 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

- Colore: bianco omogeneo
- Odore: lattico
- Sapore: dolce ed aromatico, leggermente acidulo

CONFEZIONE: busta annodata manualmente

CODICE EAN :

8024659134178

TIPOLOGIA E DIMENSIONI IMBALLO (l x h x p) mm

PZ x g

IMMAGINE ILLUSTRATIVA

COMPOSIZIONE PALLET 80x120

Vaschetta in PP
saldata, da Kg
4
315x170x255

4 x
1000



10 vaschette x 13
strati

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: da 0 °C a +4 °C

MODALITA' DI TRASPORTO:

0/+4 °C con mezzi muniti A.T.P. idonei al trasporto di latte e derivati

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI	VALORI
Ph	5,00 - 5,05
Umidità	55-57 %
Sostanza secca	45-43 %
Escherichia coli	max 100 ufc/g
Stafilococchi	< 10 ufc/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g	
Valore energetico Kj/Kcal	876/211
Grassi g	16
- di cui acidi grassi saturi g	11
Carboidrati g	0,7
- di cui zuccheri g	0,7
Proteine g	16
Sale g	0,57



SCHEDA TECNICA

FIOR DI LATTE A LENTA MATURAZIONE

1000g

ALLERGENI Allegato II del Reg. UE 1169/ 2011	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

IT 15 625 CE

*La Shelf-life si riferisce al prodotto integro (o in confezionamento integro), correttamente conservato.