



FIOR DI LATTE JULIENNE



1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero vaccino.

2. FORNITORE

2.1) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE): IT 15/56 CE

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte pastorizzato, Crema di latte uht, Fermenti lattici, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: FIOR DI LATTE JULIENNE 4.2) Marchio: **DELIZIE VESUVIANE** 4.3) Tipo di confezionamento: VASCHETTE TERMOSALDATA 3000g. 4.4) Presentazione prodotto:

Crosta: Assente

Pasta: Struttura compatta lattiginosa

Sapore: Caratteristico Odore: Tipico aromatico

Colore: Bianco

Consistenza: Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

	Valori	medi <u>+</u> tolleranza
Umidità	%	49 - 51%
Residuo secco	%	40.0 <u>+</u> 2.0
Grasso stq	%	18.0 <u>+</u> 2.0
Grasso ss	%	35 - 40,8%
Proteine: (N x 6,38)n	%	24 - 26%
Sale (Na Cl)	%	1,2g







Scheda tecnica





6. REQUISITI NUTRIZIONALI 7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

Valori medi calcolati su cent	0		U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
grammi di prodotto edibile.		E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
Valore Energetico	287 kcal	Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
Valore Energetico	200 kj	Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Proteine	17.0 g	Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente
Carboidrati	0.80 g	(§) in 5 unità campionarie.			
di cui Zuccheri	0,60 g				
Grassi	16,0 g				
di cui Acidi Grassi Saturi	11.0 g				
Sale	0,8 g				

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti: assenti Residui antiparassitari: inferiori alla direttiva

CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 | CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94

Residui di medicinali veterinari: inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti

Metalli pesanti: inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06

Pb (mg/Kg) e successivi aggiornamenti

Aflatossina M1 (ng/Kg)

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 - Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

- 1) Termine minimo di conservazione, 30 giorni dalla data di produzione
- 2) Temperatura di conservazione, compresa tra 0° C e + 4° C

11. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido - presamica (caglio) del latte intero proveniente dai propri allevamenti entro due ore dalla mungitura, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

CONFEZIONAMENTO			
INCARTO PRIMARIO: Vaschetta termosaldata	IMBALLAGGIO SECONDARIO: Cartone da 12 kg.		
PALLETTIZZAZIONE			
N. CARTONI PER FILA	04 Cartoni		
N. FILE PER PALLET	08 File		
TOT. PESO	384 Kg		



