

Scheda tecnica prodotto

Tipo prodotto		Formaggio fresco a pasta filata
Identificazione commerciale del prodotto		CILIEGINE
Ingredienti		Latte pastorizzato, caglio, fermenti lattici selezionati, sale.
Caratteristiche chimiche	Umidità	65.0 %
	Materia grassa TQ	17,5 %
	Residuo secco	35.0 %
	NaCl	0,6 -1,0 %
	Proteine	14,5 %
	pH	5,20 ± 0,30
	Valore energetico	222.0 kcal/100 g 0,93 Mj/ 100 g
Caratteristiche microbiologiche	Escherichia coli	< 100/ ufc/g
	Staphiloccoccus A.	< 100/ ufc/g
	Salmonella	Assente in 0/25 ufc/g
	Listeria	Assente in 0/25 ufc/g
Controllo qualità		Su materia prima e lavorazione
Confezionamento a forme e peso unitario forme		Vaschette termosaldate da 3Kg con 192 pezzi da 16 g ca Vaschette termosaldate da 1 Kg con 64 pezzi da 16 g ca Vaschette termosaldate da 200 g con 13 pezzi da 16 g ca



Cooperativa Fattoria della Piana Soc. Agric.

Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
Shelf life	10 giorni
Allergeni	latte
Caratteristiche visive e organolettiche	Latticino fresco a pasta filata di latte intero di vacca. Il sapore è gradevole, delicato e la pasta compatta. L'odore è tipico del latte fresco e il colore è bianco-latte uniforme. La consistenza omogenea è tipica del prodotto; la pasta si presenta compatta e senza crosta. Prodotto lattiero caseario da tavola. Gustare il prodotto a temperatura ambiente.
Trattamenti subiti	Salatura durante processo filatura.
Informazioni di servizio	Le informazioni sul documento sono fornite senza garanzia implicita o esplicita corrispondenza o esattezza al prodotto fornito, ma si basano sulle analisi generalmente effettuate sui prodotti. L'azienda non si assume nessuna responsabilità derivante dall'uso irresponsabile, improprio ed illegale, diretto o indiretto di qualsiasi genere di prodotto presentato o venduto. Le informazioni riportate fanno riferimento al prodotto in confezione originale e rappresentano una guida di massima per il rispetto delle normative vigenti. Variazioni legislative possono far decadere quanto descritto.