Descrizione del prodotto ed ingredienti	
Denominazione di vendita:	formaggio molle da tavola - stracchino
Codice articolo:	547
Codice EAN:	8032754342800
Ingredienti:	latte, sale, caglio, fermenti lattici vivi
Origine del latte:	PAESI UE
Allergeni:	latte

Caratteristiche generali	
Formato (g):	500 peso fisso
Confezionamento:	vaschetta pet + FlowPack NA+PE
Shelf-life:	21 gg dalla data di confezionamento
Scadenza minima garantita	18 G
Modalità di conservazione:	conservare in frigorifero tra 0°C e + 4°C

Caratteristiche organolettiche	
Colore:	bianco o lievemente paglierino
Sapore:	dolce con lievi sfumature acidule
Odore:	caratteristico
Consistenza / Struttura:	pasta bianca tenera

Caratteristiche nutrizionali		
Parametro	Unità di misura	Valore medio per 100 g di prodotto
Valore energetico	Kcal/100 g	289
	KJ/100 g	1197
Grassi	g/100 g	25
- di cui acidi grassi saturi	g/100 g	16
Carboidrati	g/100 g	2,0
- di cui zuccheri	g/100 g	1,5
Proteine	g/100 g (N x 6,25)	14
Sale	g/100 g	0,95

Documento di proprietà FRESCOLAT Srl.

Caratteristiche chimico-fisiche		
Parametro	Unità di misura	Valore medio
Umidità	g/100 g	58
Grassi	g/100 g	25
Grassi (sulla sostanza secca)	g/100 g s.s.	57
Proteine	g/100 g	14
pH	/	5,2
sodio	Mg/Kg	2375
Calcio	Mg/100g	360

Limiti residuali		
Parametro	Unità di misura	Valore limite
Sostanze inibenti		Assenti
Aflatossine (M_1, M_2)	pg/kg (ppt)	< 50
Filth test	N/50 g	< 1
Fitofarmaci e Metalli pesanti Conformi alla legislazione vigente		

Caratteristiche microbiologiche		
Parametro	Unità di misura	Valore limite alla scadenza
Carica microbica mesofila	UFC/g	< 1.000.000
Coliformi totali	UFC/g	< 1.000
Pseudomonas spp	UFC/g	< 100.000
Escherichia coli -glucoronidasi positivo	UFC/g	< 100 (*)
Stafilococchi coagulasi-positivi (St. Aureus e altre specie)	UFC/g	< 10 (*)
Salmonella spp	/25 g	Assente (*)
Listeria monocytogenes	/25 g	Assente (*)
Muffe	UFC/g	< 100
Lieviti	UFC/g	< 10.000
(*) in conformità al Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.		

Caratteristiche logistiche	
Imballo:	scatola in cartone
N. pezzi/scatola:	4
N. scatole/strato:	15
N. strati:	10
N. scatole/bancale:	150
Dimensioni Pezzo	13.5x11.5x5
Dimensioni Scatola	26x23x5.8

Documento di proprietà FRESCOLAT Srl.

ALLERGENI (Rif. DIRETTIVA 2003/89/CE e successive integrazioni)	PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati.	NO	NO
Uova e prodotti derivati.	NO	NO
Pesce e prodotti derivati.	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati.	NO	NO
Soia e prodotti derivati.	NO	NO
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio).	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.	NO	NO
Sedano e prodotti derivati.	NO	NO
Senape e prodotti derivati.	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati.	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi in SO_2.	NO	NO
Lupino	NO	NO
Molluschi	NO	NO

Altre informazioni	
Utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati:	NO
Utilizzo di radiazioni ionizzanti:	NO

Data di invio: 22.10.2019

FRESCOLAT
Responsabile Qualità e HACCP

Documento di proprietà FRESCOLAT Srl.