MEDIOLAT SRL **SCHEDA TECNICA**

DENOMINAZIONE: **FORMAGGIO FRESCO BIANCO**

INGREDIENTI: **LATTE** bovino pastorizzato, Sale, Caglio.

CONSERVAZIONE: Conservare in frigo TEMPERATURA: +4°C DURATA DEL PRODOTTO: 7 gg

PRODOTTO:			
Peso netto ca	Gr 800		
Stagionatura	…….	…….	…….
Trattamento sulla crosta	…….	…….	…….
CODICE INTERNO	706801		

IMBALLAGGIO: VASCONI IN PLASTICA			
Dimensioni	mm. x x	mm. x x	mm. x x
Peso	……	…….	…….
N° di pezzi per confezione circa	……..	…….	…….
Peso netto sgocciolato ca			

Valori Nutrizionali x 100gr di Parte edibile	%	Kcal	Kj
MATERIA SECCA	40.92		
GRASSI TOTALI	21.70		
GRASSI SULLA S.S.	53.03		
COLESTEROLO	49		
CARBOIDRATI	2.10		
PROTEINE	15.20		
CLORURO DI SODIO	0.85		
CALORIE TOTALI	-	264	1.097

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		Valore misurato	Limiti legislativi	Metodica applicata
Coliformi Totali	ufc/gr	< 10	100.000	ISO 4832:2006
Escherichia coli	ufc/gr	< 10	1.000	UNI 10980:2002
Stafilococco aureo	ufc/gr	< 10	1.000	UNI EN ISO 6888-2:2004
Salmonella	ufc/25gr	Assente	Assente	UNI EN ISO 6579:2004
Listeria monocytogenes	ufc/25gr	Assente	Assente	ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004

NOTE: gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Aggiornata al 18/05/2010