



Produzione al servizio della qualità

**SCHEDA TECNICA
PRODOTTO**

PRIMO SALE

REV. 3 11/04/2017

Descrizione: Formaggio fresco in fucelle di plastica del peso di 1,700g. Da vendere a peso



Stabilimento di produzione	IT 01/236 CE - Via Zona Industriale, 1/A - 10090 Trana (TO)	
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici	
Allergeni secondo Reg. CE 1169/11	Latte vaccino	
Modalità di conservazione	tra +0°C e +4°C	
Da consumarsi preferibilmente entro	15 giorni dalla data di confezionamento	
Caratteristiche di lavorazione	Preparato da latte fresco pastorizzato e successivamente posto nelle fucelle per lo sgocciolamento in cella frigorifera con una temperatura di stoccaggio tra +0°C e +4°C	
Caratteristiche microbiologiche	Parametro	Limiti
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g
	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g - 5000 ufc/g
	Stafilococchi coagulasi +	100 ufc/g - 1000 ufc/g
Caratteristiche confezione	○ Vaschette di plastica termosaldate da 1pz	
Valori nutrizionali per 100 gr.	Energia	207 Kcal
	Grassi	16 g
	- di cui acidi grassi saturi	10,8 g
	Carboidrati	3,1 g
	- di cui zuccheri	3,1 g
	Proteine	21,6 g
	Sale	0,9 g