



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



CACIOTTA STRACCHINATA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Caciotta Stracchinata

DESCRIZIONE



Formaggio Fresco semispalmabile

ORIGINE DEL LATTE



Italia

INGREDIENTI



Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Colore giallo paglierino con consistenza morbida

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Confezioni da 1000g

MODALITÀ DI UTILIZZO



Formaggio da tavola da consumare fresco

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE



Il prodotto mantiene inalterate le caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C

SCADENZA



180 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg. 1169/11)



Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



Valore energetico kcal 300 – kjoule 1255

Proteine 18,50g

Carboidrati di cui zuccheri 0g
0g

Grassi di cui saturi 25,10g
18g

Sodio 1,1mg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)



Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	100 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Escherichia coli	1000 ufc/g	100 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g			
Salmonella spp	assente in 25g			

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE



caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

