



**HERACLEA**  
CASARI LUCANI DAL 1985



## FORMAGGIO FRESCO

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

### DENOMINAZIONE DI VENDITA



Formaggio Fresco

### DESCRIZIONE



Formaggio fresco da tavola

### ORIGINE DEL LATTE



Italia

### INGREDIENTI



Latte vaccino, caglio, sale e acido citrico

### ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Formaggio di colore bianco dalla consistenza semidura

### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Vaschette termosaldate da 600g, 2000g

### MODALITÀ DI UTILIZZO



Formaggio da tavola da consumare fresco

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE



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

### SCADENZA



7 giorni dalla data di produzione

### ALLERGENI (Reg.1169/11)



Proteine del latte, lattosio può contenere frutta a guscio

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



Valore energetico	kcal 180 – kjoule 753
Proteine	14,83g
Carboidrati di cui zuccheri	2,53g 0,98g
Grassi di cui saturi	12,85g 2,29g
Sodio	4,23mg

### 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

