



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



STRACCIATELLA

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA



Stracciatella

DESCRIZIONE



Formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE



Italia

INGREDIENTI



Latte vaccino, caglio, sale, panna, acido citrico

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA



Miscuglio di panna e mozzarella sfilacciata a mano in fili sottili

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO



Vaschette termosaldate da 300g, 500g, 1000g, 3000g

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



7 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg.1169/11)



Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO



| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Valore energetico | kcal 234 – kjoule 979 |
| Proteine | 21,5g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 3,5g 1,23g |
| Grassi di cui saturi | 14,9g 9g |
| Sodio | 16mg |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)



| Parametro | M | m | n | c |
|-------------------------------|----------------|----------|---|---|
| Staphylococchi coag. positivi | 5 ufc/g | 10 ufc/g | 5 | 2 |
| Listeria monocytogenes | assente in 25g | | 5 | 0 |
| Salmonella spp | assente in 25g | | 5 | 0 |

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

