



**HERACLEA**  
CASARI LUCANI DAL 1985



## FORMAGGIO FRESCO CON PISTACCHI

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

### DENOMINAZIONE DI VENDITA

Formaggio Fresco con Pistacchi

### DESCRIZIONE

Formaggio Fresco da tavola

### ORIGINE DEL LATTE

Italia

### INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale e pistacchi

### 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, 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

