



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



MOZZARELLA FIOR DI LATTE

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Mozzarella Fior di Latte

DESCRIZIONE

Formaggio fresco a pasta filata prodotto a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, sale e acido citrico

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Colore bianco porcellanato, crosta sottile, struttura interna a pasta filata

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 sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C, nel proprio liquido di governo

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 219 – kjoule 916
Proteine	16g
Carboidrati di cui zuccheri	1,7g 1,7g
Grassi di cui saturi	16,5g 11,8g
Sale	1g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. CE 2073/05)

Parametro	<u>M</u>	<u>m</u>	<u>n</u>	<u>c</u>
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

