


Denominazione prodotto
FIOR DI LATTE

N° di lotto	L e Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso.	
Descrizione prodotto	Formaggio a pasta filata di latte di vaccino.	
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato , fermenti lattici , sale , caglio	
Allergeni	Latte	
Caratteristiche sensoriali	Colore	Bianco
	Odore	Caratteristico odore di formaggio fresco
	Sapore	Intenso sapore di latte fresco
Caratteristiche chimico – fisiche	pH	5,00 – 5,40
	Grasso*	18-22 %
	Proteine*	19-25%
	Umidità *	52-58 %
	Graasso/ss*	40-45%
Profilo microbiologico Reg.2073/2005 s.m.i.	E. Coli	Allegato 1 del reg.2073/2005 s.m.i
	Stafil. coagulasi positivi	Allegato 1 del reg.2073/2005 s.m.i
	Listeria monocytogenes	Allegato 2 del reg.2073/2005 s.m.i
Shelf life	5 gg	
Temperatura di conservazione	T ≤ 4 °C	
Confezionamento primario	Carta politenata oppure Busta+clip	

*i risultati sono stati ottenuti mediante rilevatore analitico foodscan (Foss)

Origine del latte: Unione Europea –Paese di trasformazione: Italia

Valori nutrizionali : (valori medi per 100gr di prodotto)

Energia	273 Kcal / 1141 KJ
Grassi	19.9 g
Di cui saturi	13.9g
Proteine	21.4g
Carboidrati	1.9 g
Di cui zuccheri	1.9g
Sale	1.22g

Sistema Qualità Certificato Norma UNI EN ISO 9001:2015	ICCA SRL. Sede legale e uffici Via Murata 10 – 80040 – Pollena Trocchia – (NA) Partita Iva 09617321212 Tel.: 081-530.16.58 Fax: 081-530.64.99 www.caseariaicca.it -
--	--