

FIOR DI LATTE

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Ingredienti: latte vaccino di raccolta locale, sale, caglio, e fermenti lattici

Conservanti: senza conservanti

Allergeni: latte e derivati (compreso il lattosio)

Shelf life: 20 giorni compreso il giorno di produzione

Identificazione lotto: giorno/mese/anno sulla data di scadenza

Modalità di conservazione: conservare da 0 a + 4 °C in confezione chiusa e dopo l'apertura, consumare il prodotto al più presto

Utilizzo: consigliato per pizzerie, ristoranti, bar, mense, supermercati e GDO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. Coli: <100 U.F.C./g

E. Coli Produttore di Verocitossine: assenti

Listeria monocytogenes: <100 U.F.C./g al termine della Shelf Life

Stafilococchi Coagulasi positivi: : <100 U.F.C./g

Enterotossine Stafilococciche: non rilevabili in 25 g



300g



20 giorni



0°- 4°



liquido

Codice prodotto: 39

Bollo: CE: IT 03 601 CE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: pasta bianco latte omogeneo, senza chiazze o striature

Odore: latticino fresco

Sapore: sapido caratteristico, delicato

Aspetto: superficie liscia, lucida, senza crosta

Consistenza: morbida

VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100g)

Energia: 935 kJ – 225 kcal

Grassi: 17 g - di cui acidi grassi saturi: 12 g

Carboidrati: 0 g - di cui zuccheri: 0 g

Proteine: 18 g

Sale: 0,41 g

