

# FIOR DI LATTE IN VASCHETTA

## 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



4000g



20 giorni



0°- 4°

**Codice prodotto:** 139

**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

