



# SCHEMA TECNICA

## Fior di Latte

### Bustina 125, 250, 500 g



<b>INGREDIENTI:</b> LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici , sale,caglio Paese di mungitura: latte di Paesi UE Paese di trasformazione: Italia			
<b>FORMATO:</b> 125 g 250 g 500 g			
*SHELF-LIFE: 25 giorni			
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:</b> ○ Colore: bianco paglierino omogeneo ○ Odore: lattico ○ Sapore: dolce ed aromatico			
<b>CONFEZIONE:</b> film in polipropilene			
<b>CODICE EAN:</b> 125 g: 250 g: 8024659102016 500 g: 8024659134024			
<b>TIPOLOGIA E DIMENSIONI IMBALLO (l x h x p) mm</b>	<b>PZ x g</b>	<b>IMMAGINE ILLUSTRATIVA</b>	<b>PALLETTIZZAZIONE</b>
Polistirolo Kg 1,5 378x130x180	12 x 125 6 x 250		12 colli x 10 strati
Polistirolo Kg 3 400x170x300	24 x 125 12 x 250 6 x 500		8 colli x 10 strati
Cartone Kg 1 160x110x125	8 x 125		16 colli x 15 strati
Cartone Kg 1,5 378x130x180	12 x 125 6 x 250		16 colli x 10 strati
Cartone Kg 3 400x170x300	24 x 125 12 x 250 6 x 500		8 colli x 10 strati
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> da +2 °C a +7 °C			
<b>MODALITA' DI TRASPORTO:</b> 0/+4 °C con mezzi muniti A.T.P. idonei al trasporto di latte e derivati			

PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI	VALORI
Ph	5,15-5,35
Umidità	59-62 %
Sostanza secca	38-41 %
Materia grassa su s.s.	max 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi	assente/25 g
Salmonella	assente/25 g
Listeria	5,15-5,35

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g	
Valore energetico Kj/Kcal	876/211
Grassi g	16
- di cui acidi grassi saturi g	11
Proteine g	16
Carboidrati g	0,7
- di cui zuccheri g	0,7
Sale g	0,57



# SCHEDA TECNICA

## Fior di Latte

### Bustina 125, 250, 500 g

ALLERGENI Allegato II del Reg. UE 1169/ 2011	Presenza come ingrediente SI/NO	Possibile presenza in tracce (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</b>	SI	-
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

IT 15 625 CE

\*La Shelf-life si riferisce al prodotto integro (o in confezionamento integro), correttamente conservato.