



Caseificio La Murgia s.r.l.

Sede legale e produzione:

20835 - Muggio (MB) - Italy  
Via General G. Giardino, 6  
tel. 039/79.63.18 r.a.  
fax. 039/27.89.080  
Capitale sociale €. 45.000,00 i.v.  
Partita IVA e C.F. 05435850960  
Reg. Imprese di Monza e  
Brianza n° 05435850960  
R.E.A. (ex. C.C.I.A.A.) n° 1821345

[www.caseificioLAMURGIA.it](http://www.caseificioLAMURGIA.it)  
[info@caseificioLAMURGIA.it](mailto:info@caseificioLAMURGIA.it)

Punti vendita:

- 20835 - Muggio (MB)  
Via General G. Giardino, 6  
tel. 039/79.63.18  
fax. 039/27.89.080
- 20099 - Sesto San Giovanni (MB)  
Via Picardi ang. Via S. Pellico, 7  
tel. 02/22.47.37.07  
fax. 02/22.47.37.07
- 20900 - Monza (MB)  
Viale Libertà, 129  
tel. 039/20.28.620  
fax. 039/28.43.74

## SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

Cod.: M007 ST

Pag. 1 di 1

### Denominazione: STRACCIATELLA

Formaggio a pasta filata con panna piacevolmente fresca. Sfilacci di mozzarella e panna. Ha un sapore prevalentemente dolce, va consumato fresco ed è un ottimo prodotto da tavola.

Rev.	N°1	23/05/2017
Data ultima stampa		

STATUS LEGALE	Prodotto Caseario – Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acida mediante aggiunta di acido citrico del latte vaccino di provenienza Monza e Brianza e Lodi, caglio e panna.
INGREDIENTI:	Latte vaccino, panna UHT (50%), sale, correttore di acidità: acido citrico e caglio.
ALLERGENI (REG. UE 1169/2011):	Latte e lattosio.
TIPOLOGIA PEZZATURE	Il prodotto è formato in varie pezzature da 100 g. a 500 g.
TIPO DI CONFEZIONE	Vaschetta in polistirolo con sacchetto in plastica alimentare, vaschette in polietilene con chiusura ermetica, bicchieri di polietilene o vaschette in polietilene termosaldate. Tutti gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21/03/1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006).
ETICHETTATURA:	Le etichette apposte sul prodotto riportano: denominazione di vendita, elenco degli ingredienti, modalità di conservazione, sede dello stabilimento di produzione o confezionamento, data di scadenza, Bollo CE e lotto di produzione.
CONSERVANTI:	Assenti.
MODALITÀ DI VENDITA:	Vendita e/o distribuzione diretta a: alimentari, ristoranti, gastronomie e servizi di ristorazione collettiva.
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:	Valori medi per 100gr. di prodotto: <b>energia 1226 KJ – 293 Kcal – grassi 25,8 g. di cui acidi grassi saturi 17,6 g. – carboidrati 5,0 g. di cui zuccheri 1,5 g. - proteine 10,2 g. – sale 1,1 g.</b>
MODALITÀ DI TRASPORTO	Con automezzi dotati di temperatura controllata con temperature comprese tra 0-4°C; tuttavia durante il tempo di distribuzione frazionata è tollerabile un aumento della temperatura fino a 10°C.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	A temperatura controllata 0 – 4 °C
SCADENZA DEL PRODOTTO	12 giorni.
RINTRACCIABILITÀ:	Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto e la data di scadenza. Lotto e data sono ripetuti anche sul documento di trasporto. La ricerca di un lotto fornisce informazioni immediate sulle quantità prodotte e vendute degli articoli interessati e dei Clienti destinatari degli stessi.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (*):	Listeria monocytogenes assente in 25 g. Salmonella spp assente in 25 g. Staphylococcus aureus <100 ufc/g. E. Coli <100 ufc/g.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	<b>Aspetto:</b> pasta sottile di struttura fibrosa semiliquido di colore bianco latte; <b>Consistenza:</b> morbida e leggermente elastica e deliquescente; <b>Sapore:</b> caratteristico, fresco con note di panna e leggermente acidulo; <b>Odore:</b> caratteristico, fragrante, delicato di latte lievemente acidulo.
AUTORIZZAZIONE	Bollo CE n° IT J6F4Z del 10/04/2007

(\* ) La Ditta garantisce lo standard microbiologico a condizioni che siano rispettate le condizioni di conservazione – catena del freddo.

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 165/2010).

Conforme al Reg. CE 853/2004

Redazione:	Approvazione:
------------	---------------