



FILONE

Stabilimento di produzione: Latterie Carsiche S.p.A. – Via Trieste 19 – Villesse (GO) - IT 06/096 CE

Descrizione prodotto: formaggio a pasta filata, fresco, ottenuto da latte vaccino pastorizzato, con aggiunta di caglio, acido citrico e sale.

Pallettizzazione:

Tipo di pallet	EPAL
N° confezioni per strato	9 casse da 10 pz. (formato 1000 g) o 20 pz. (formato 500g)
N° di strati per pallet	7
N° di confezioni per pallet	63 casse, 630 pz. o 1260 pz
Altezza Max. del carico	180 cm
Peso Max. del carico	655 kg
Tipo di stabilizzazione	Film estensibile avvolgente
Materiale per la stabilizzazione	PE

Caratteristiche prodotto: forma cilindrica nei due formati da 500g e da 1000gr. Crosta leggera, pasta elastica, con struttura a sfoglie sovrapposte.

Forma e dimensioni: il prodotto è venduto confezionato sotto vuoto in materiale plastico ad uso alimentare.

Ingredienti: latte pastorizzato, sale, correttore di acidità acido citrico (E330), caglio.

Modalità di conservazione e durata: Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di refrigerazione compresa tra 0° e +4°C. La data di scadenza è indicata in etichetta; la shelf life prevista è di 35 giorni.

Parametri compositivi medi e profilo microbiologico

Grasso	23 %
Sostanza secca	48 %
<i>E. coli</i>	n: 5, c: 2, m: 100 ufc/g, M: 1000 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	n: 5, c: 2, m: 10 ufc/g, M: 100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i> VTEC	assente in 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	assente in 25 g su 5 unità campionarie
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g su 5 unità campionarie
Campylobacter spp.	assente in 25 g

