

STRACCHINO CONVENZIONALE 200g.

DESCRIZIONE: Formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino fresco pastorizzato.

INGREDIENTI: Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE AL CONFEZIONAMENTO

PARAMETRO	U.M.	Min.	Max.
<i>Umidità</i>	% p/p	55.0	62.0
<i>RST</i>	% p/p	39.0	43.0
<i>Grasso (t.q.)</i>	% p/p	21.0	26.5
<i>Grasso (s.s.)</i>	% p/p	55.3	58.9

PARAMETRO	U.M.	Min.	Max.
<i>pH</i>	-----	4.9	5.3
<i>Proteine</i>	% p/p	14.0	18.0
<i>Carboidrati</i>	% p/p	1.50	2.50
<i>Cloruri (NaCl)</i>	% p/p	0.5	0.9

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

PARAMETRO	U.M.	Max.
<i>Coliformi totali</i>	UFC/g	100
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g	Conf. Reg. Ce 2073/2005
<i>Pseudomonas spp.</i>	UFC/g	100
<i>Stafilococchi C+</i>	UFC/g	Conf. Reg. Ce 2073/2005

PARAMETRO	U.M.	Max.
<i>Muffe</i>	UFC/g	100
<i>Lieviti</i>	UFC/g	1000
<i>Listeria monoc.</i>	/25g	Assente
<i>Salmonella spp.</i>	/25g	Assente

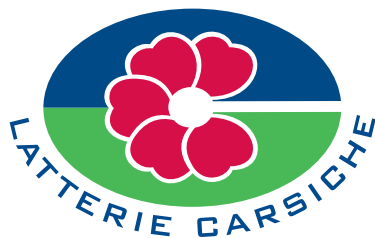
CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Superficie asciutta e priva di crosta superficiale, assenza di patine colorate o viscosi, assenza di macchie cromogene o muffe. Struttura della pasta omogenea e priva di occhiature. Assenza di corpi o sostanze estranee.
Colore	Bianco latte tipico del prodotto
Sapore	Caratteristico, gradevole, dolce e delicatamente acido, senza retrogusti amari.
Odore	Caratteristico, senza odori anomali quali lievito, muffa, stantio e rancido.
Consistenza	Morbida, spalmabile, cremosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

<i>Valore energetico (Kcal)</i>	273
<i>Valore energetico (Kj)</i>	1131
<i>Proteine (g)</i>	15.0
<i>Carboidrati (g)</i>	2.2
<i>Grassi (g)</i>	23.0





<i>Formato</i>	<i>Dimensioni</i>	<i>Imballo</i>
200 g.	100 x 55 x 35 mm	Vaschetta + Flow Pack (ATM*)

* CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA (ATM)

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

<i>Tipologia</i>	<i>Materiale</i>	<i>Dimensioni</i>	<i>Quantità di prodotto per unità</i>	<i>Peso dell'imballaggio</i>	<i>Peso imballaggio + prodotto</i>
Vaschetta	PS-A + cristallo bianco	120x70x40 mm	1	2.8 g	202.8 g.
Flow Pack	PET12+PE25	220x180 mm		4.1 g	206.9 g.

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

<i>Tipologia</i>	<i>Materiale</i>	<i>Dimensioni</i>	<i>Quantità di prodotto per unità</i>	<i>Peso dell'imballaggio</i>	<i>Peso imballaggio + prodotto</i>
Cartone	cartone	275x240x60 mm	6	67.3 g	1308 g.

Pallettizzazione

	Espressa in gg/mm/aa
<i>Tipo di pallet</i>	EPAL
<i>Numero di confezioni per strato</i>	12
<i>Numero di strati per pallet</i>	17
<i>Numero di confezioni per pallet</i>	204
<i>Altezza massima del carico</i>	122 cm
<i>Peso massimo del carico</i>	287 kg
<i>Tipo di stabilizzazione utilizzata</i>	Film estensibile avvolgente
<i>Materiale per la stabilizzazione</i>	PE

LOTTO / SCADENZA

<i>Indicazione del lotto</i>	Coincide con la data di scadenza
<i>Indicazione della scadenza</i>	Espressa in gg/mm/aa

<i>Shelf – life</i>	20 giorni dal confezionamento
---------------------	-------------------------------

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservazione a temperatura compresa tra 0°C e 4°C
 Trasporto in regime di temperatura controllata tra 0°C e 4°C

ALTRE INFORMAZIONI

Prodotto esclusivamente con latte italiano.
 Ingredienti allergenici secondo quanto previsto dal D.L. 08 febbraio 2006 n.114: “**Latte**”.
 Adatto per individui celiaci.



Sede legale: Duino 5/F (TS)
 Stabilimento: via Trieste 19, Villesse (GO)
 Tel. 0481 91105 / fax 0481 91410 / info@lattecarso.it

Numero Verde
800-000199