



CASEIFICIO AVERSANO

www.caseificioaversano.com

FIOR DI LATTE JULIENNE



Scheda tecnica

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con latte intero vaccino.

2. FORNITORE

2.1) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : *IT 15/56 CE*

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte pastorizzato, crema di latte uht, fermenti lattici, sale, caglio.





4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) Nome: **FIOR DI LATTE JULIENNE**

4.2) Marchio: **DELIZIE VESUVIANE**

4.3) Tipo di confezionamento: VASCHETTE TERMOSALDATA 3000gr.

4.4) Presentazione prodotto:

| | |
|--------------|--------------------------------|
| Crosta: | Assente |
| Pasta: | Struttura compatta lattiginosa |
| Sapore: | Caratteristico |
| Odore: | Tipico aromatico |
| Colore: | Bianco |
| Consistenza: | Compatta, elastica |

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

| | | Valori medi \pm tolleranza |
|-----------------------|---|------------------------------|
| Umidità | % | 49 % - 51 % |
| Residuo secco | % | 40.0 \pm 2.0 |
| Grasso stq | % | 18.0 \pm 2.0 |
| Grasso ss | % | 35.0 - 40,8 % |
| Proteine: (N x 6,38)n | % | 24& - 26% |
| Sale (Na Cl) | % | 1,2 g. |

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

| | |
|-----------------------------------|---------------|
| Valore Energetico | 287 kcal |
| Valore Energetico | 200 kj |
| Proteine | 17.0 g |
| Carboidrati | 0.80 g |
| <i>di cui Zuccheri</i> | <i>0,60 g</i> |
| Grassi | 16,0 g |
| <i>di cui Acidi Grassi Saturi</i> | <i>11.0 g</i> |
| Sale | 0,8 g |

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

| | U.M. | Valori obiettivo | Valori di rifiuto |
|-----------------------------|---------|------------------|-------------------|
| E. Coli | ufc/g | < 10 | > 100 |
| Staphylococcus aureus | ufc/g | < 10 | > 100 |
| Salmonella spp | ufc/25g | assente | presente |
| Listeria monocytogenes | ufc/25g | assente | presente |
| (§) in 5 unità campionarie. | | | |



8. CONTAMINANTI

| | |
|----------------------------------|--|
| Sostanze inibenti | assenti |
| Residui antiparassitari | inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94 |
| Residui di medicinali veterinari | inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti |
| Metalli pesanti | inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti |
| Pb (mg/Kg) | |
| Aflatossina M1 (ng/Kg) | |

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007 Latte e derivati

10. CONSERVAZIONE O TMC

| | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 9.1) Termine minimo di conservazione | 30 giorni dalla data di produzione |
| 9.2) Temperatura di conservazione | Compresa tra 0° C e + 4 °C |

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido - presamica (caglio) del latte intero proveniente dai propri allevamenti entro due ore dalla mungitura, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

| CONFEZIONAMENTO | |
|--|---|
| INCARTO PRIMARIO: Vaschetta termosaldata | IMBALLAGGIO SECONDARIO: Cartone da 12 kg. |
| PALLETTIZZAZIONE | |
| N. CARTONI PER FILA | 04 Cartoni |
| N. FILE PER PALLET | 08 File |
| TOT. PESO | 384 Kg |

