

FIOR DI LATTE



CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE srl
Fraz. La Cure de Chevrot 11 - 11020 Gressan (AO)
Tel. 0165 251511/250901 - Fax 0165 251342
www.centralelatte.vda.it

CODICE PRODOTTO 00523

BAR CODE 8032774180291

DESCRIZIONE PRODOTTO formaggio a pasta filata fresco

INGREDIENTI

latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale

DESTINAZIONE DI VENDITA libero servizio

TIPO DI CONFEZIONAMENTO vaschetta termosaldata

UNITÀ DI VENDITA pezzo

UNITÀ DI IMBALLO 8 vaschette

SHELF-LIFE 20 giorni dalla data di confezionamento

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

conservare tra + 1°C e +4°C con mantenimento della catena del freddo

CONTENUTO 200 g peso fisso

IMBALLO cartone da 8 pezzi

DIMENSIONE IMBALLO cm 33 x 27 x 9h

PESO IMBALLO Kg 1,6

PALETIZZAZIONE

Pallet completo da 80 cartoni, 10 piani da 8 cartoni

DIMENSIONE PALLET cm 80 x 120 x 90h

PESO DEL PALLET Kg 128 circa

IT
01/111
CE

Ingredienti potenzialmente allergizzanti

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	NO
Glutine	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti derivati	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ²	NO

Caratteristiche chimico-fisiche Valori nutrizionali per 100 g di prodotto

PROTEINE	16,14 g
GRASSI	16,90 g
UMIDITÀ	63,96
VALORE ENERGETICO	227 Kcal

Caratteristiche microbiologiche

STAFILOCOCCUS AUREUS	< 100 UFC/g
COLIFORMI TOTALI	< 10.000 UFC/g
E.COLI ASSENTE	< 100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g
SALMONELLA SPP	assente in 25 g
MUFFE E LIEVITI	< 1.000 UFC/g