



**L'ORO DEI
LATTARI**
AGEROLA CASEARIA

Michele Cuomo S.r.L.
Sede Legale: Via Orazio traversa Vallone, 5
84010 Sant'Egidio Del Monte Albino - SA

SCHEDA TECNICA N°02 FIOR DI LATTE PRE-TAGLIATO

Denominazione di vendita: FIOR DI LATTE PRE-TAGLIATO

Descrizione del prodotto: Formaggio fresco a pasta filata, ottenuto con latte vaccino intero ad acidità e fermentazione naturale con aggiunta di agenti coagulanti - Pre-tagliato per uso pizzeria

Ingredienti:

Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.

Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte

Origine del latte: Italia

Caratteristiche organolettiche:

Colore:	Bianco
Crosta	Sottile
Odore:	Profumo di latte
Sapore:	Caratteristico e delicato
Pasta:	Struttura elastica fibrosa
Consistenza:	Elastica

Caratteristiche merceologiche del prodotto:

NOME: FIOR DI LATTE

MARCHIO: L'ORO DEI LATTARI - AGEROLA CASEARIA

IMBALLAGGIO:

Imballo primario:
vaschetta in PP

Imballo secondario: Cartone

Caratteristiche Chimico Fisiche Microbiologiche

Esame Chimico: (valori medi +/- 1 %)

Umidità:	< 60%
Residuo secco:	> 35%
Grasso/ tq:	< 20%
Grasso/ ss:	> 43%
Proteine :	18%

Valori nutrizionali medi per 100 g

Valore energetico	Kcal / Kj	247-1027
Grassi	gr	19
di cui saturi:	gr	13
Carboidrati	gr	1,2
di cui zuccheri:	gr	1,2
Proteine	gr	18
Sale	gr	1

100 gr di prodotto contengono circa 60 gr di acqua, 19 gr di grassi, 18 gr di proteine, 1 gr di carboidrati/zuccheri, sale e vitamine

Scadenza del prodotto
(gg dalla data di produzione) **14**

Esame Microbiologico: (valori max)

Reg CE 2073/2005 e succ

Coliformi Totali	< 100	UFC/gr
Coliformi Fecali	< 10	UFC/gr
Stafilococchi aurei	< 10	UFC/gr
Salmonella	negativo	/ 25 gr
Listeria monocytogenes	negativo	/ 25 gr
Lieviti e muffe	Max 100	UFC/gr

Temperatura di conservazione (°C) da 0° a +4°

FORNITORE:

DITTA: MICHELE CUOMO SRL

STAB. DI PRODUZIONE: via Tuoro, 45 AGEROLA (NA)

N° SALUBRITA' (BOLLO CEE) IT Q4Q9G UE

CONFEZIONAMENTO (STANDARD)*	PALLET	BOX	PESO
BOX VASCHETTA DA KG 3 (6 PZ DA 500 gr)	80X120	40 (4 per fila)	480 kg

www.lorodeilattari.it