



CACIOTTA PRIMOSALE

Categoria di prodotto	Formaggio fresco prodotto con latte vaccino intero pastorizzato	
Ingredienti	Latte, sale, caglio, fermenti lattici.	
Conservanti	Nessuno	
Caratteristiche organolettiche	Colore : bianco-latte Sapore : dolce caratteristico , lattiginoso. Struttura : uniforme, compatta.	
Caratteristiche Chimico/fisiche (valori medi per 100 ml)	Grasso t.q.	23%
	Proteine	17%
	Carboidrati	2.0%
	Umidità	55%
	Valore energetico	283 Kcal (1174KJ)
Caratteristiche Microbiologiche	Listeria monocytogenes	assente/25 g
	Salmonella spp.	assente/25 g
	Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ufc/g
	Escherichia coli	<100 ufc/g
Allergeni (all. III bis DIR. 2003/89/CE)	Latte come materia prima	
OGM (Reg. CE 1829/2003-1830/2003)	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati	
Consumare entro	30 giorni dal confezionamento	
Modalita' di conservazione	Conservazione a 4°C	
Confezione	Confezionato in incarto alimentare, peso variabile circa 2 Kg.	
Trasporto	Si deve rispettare temperatura di conservazione e si deve utilizzare mezzo dotato di ATP.	
Destinazione d'uso	Tutte le categorie di consumatori, compresi lattanti, anziani e soggetti immunodepressi. Esclusi i soggetti intolleranti al lattosio	