

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODOTTO</b>	Codice Revisione Data	STP03 01 10/01/2013
	<b>FIOR DI LATTE</b>	Pagina 1 di 1	

LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI	
<b>FIOR DI LATTE</b>	

**Produttore:**

Caseificio F.lli Beneduce S.r.l. - Via E. de Filippo n°10 bis – S. Anastasia (NA).

**Descrizione prodotto:**

Formaggio fresco a pasta filata.

**Ingredienti:**

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:**

Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.

**Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto):**

Proteine: 19%

Grassi: 20%

Umidità: 59%

Carboidrati: 0,72-2,05%

Energia: 262 Kcal/1089 KJ

**Caratteristiche organolettiche:**

Pasta bianco-latte dalla struttura morbida ed elastica, superficie liscia e lucente con crosta sottilissima, dal sapore fresco, gradevole e delicato.

**Temperature di conservazione:**

Da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza

**Shelf life:**

Fior di latte 5 giorni – Sfoglia di fior di latte 5 giorni

**Pezzature:** da 100g a 3Kg

**Tipologia di confezione:**

In busta termosigillata, in carta pergamena sigillata, in vaschette termosigillata per alimenti

**Allergeni:** Latte e derivati.

**Glutine:** Il prodotto non contiene glutine.

Redazione a cura di Resp. Gestione Qualità		La Direzione	
---	--	--------------	--