

Pagina 1 di 1	Latteria Vesuviana s.r.l. <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	Scheda n° 1 Rev. 0 del 02/11/2017
	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	



FIOR DI LATTE					
Tipologia di prodotto: Formaggio fresco, ottenuto dalla coagulazione acido presamica del latte e seguente filatura della cagliata con acqua bollente. Prodotto confezionato con liquido di governo acidificato.					
Ingredienti: Latte, sale, caglio, fermenti lattici					
Allergeni: Latte		OGM: no			
Caratteristiche organolettiche					
Forma/aspetto	Tondeggiante, ovoidale				
Sapore	Dolce di fermentazione lattica				
Odore	Di fermenti lattici				
Colore	Bianco				
Consistenza	Elastica, morbida al taglio				
Caratteristiche commerciali					
Peso medio (per pezzo)	250-500-700 g				
Confezionamento primario (tipo imballo)	Carta idroprint				
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	140 / 120 / 60				
Materiale imballo secondario	Vaschetta		Polistirolo		
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	260/320/90		380/550/130		
Pallet	EUR (120 x 80)				
N° confezioni per fila	10 x3 kg		4 x10 kg		
N° file per pallet	15		10		
Peso netto	450 kg		400 kg		
Caratteristiche chimico-fisiche per 100 g di prodotto					
Contenuto in acqua (g)	58,0	<i>MINERALI</i>		<i>VITAMINE</i>	
Grassi (g) di cui:	15,6	Calcio (mg)	650	Vit. C (mg)	0,0
saturi totali (g)	10,5	Ferro (mg)	0,33	Tiamina (mg)	0,03
monoinsaturi totali (g)	5,27	Magnesio (mg)	21	Niacina (mg)	0,08
polinsaturi totali (g)	0,67	Fosforo (mg)	465	Vit. B6 (mg)	0,10
colesterolo (mg)	79	Potassio (mg)	80	Vit. B12 (µg)	0,82
Proteine (g)	22,5	Sodio (mg)	627	Vit. A (UI)	554
Carboidrati (g) di cui	2,45	Zinco (mg)	2,72	Vit. E (mg)	0,16
Zuccheri (g)	2,45	Sale (g)	1,57	Vit. D (UI)	14
Valore energetico (Kcal e Kj)	240,2 kcal 1001,4 kj	pH	5,00	Vit. K (µg)	1,90
		a _w	>0,95		
Caratteristiche microbiologiche: Conforme al Regolamento CE n.2073/2005 e Regolamento CE n.1441/2007					
Conservabilità (shelf life): max. 15 giorni a 4°C			Categorie di consumatori finali:		
Modalità di conservazione: in frigo a 4°C			Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte		
Modalità di preparazione: <i>tal quale o in preparazioni culinarie.</i>					