

Pagina 1 di 1	Latteria Vesuviana s.r.l. <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	Scheda n° 3 Rev. 0 del 02/11/2017
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	



FILONE DI FIOR DI LATTE					
Tipologia di prodotto: Formaggio fresco, ottenuto dalla coagulazione acido presamica del latte e seguente filatura della cagliata con acqua bollente.					
Ingredienti: latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici					
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte		OGM: no			
Caratteristiche organolettiche					
Forma/aspetto	Cilindrica				
Sapore	Dolce di fermentazione lattica				
Odore	Di fermenti lattici				
Colore	Bianco				
Consistenza	Elastica, compatta				
Caratteristiche commerciali					
Peso medio (per pezzo)	1000 g				
Confezionamento primario (tipo imballo)	Carta idroprint				
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	70 / 250 / 70				
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 x 3 kg	4 x 10 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)	55,0	<i>MINERALI</i>		<i>VITAMINE</i>	
Grassi (g) di cui:	24,6	Calcio (mg)	575	Vit. C (mg)	0,0
saturi totali (g)	15,6	Ferro (mg)	0,20	Tiamina (mg)	0,02
monoinsaturi totali (g)	7,03	Magnesio (mg)	21	Riboflavina (mg)	0,28
polinsaturi totali (g)	0,78	Fosforo (mg)	412	Niacina (mg)	0,09
colesterolo (mg)	89	Potassio (mg)	75	Vit. B6 (mg)	0,06
Proteine (g)	21,6	Sodio (mg)	710	Vit. B12 (µg)	0,74
Carboidrati (g) di cui	2,47	Zinco (mg)	2,46	Vit. A (UI)	747
Zuccheri (g)	2,47	Sale (g)	1,78	Vit. E (mg)	0,22
Valore energetico (Kcal e Kj)	260 kcal 1083 kj	pH	5,00	Vit. D (UI)	18
		a _w	>0,95	Vit. K (µg)	2,51
Caratteristiche microbiologiche: Conforme Regolamento CE n.2073/2005 e al Regolamento CE n.1441/2007					
Conservabilità (shelf life): max. 15 giorni a 4°C			Categorie di consumatori finali: Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte		
Modalità di conservazione: in frigo a 4°C					
Modalità di preparazione: <i>preferibilmente in preparazioni culinarie.</i>					