



BOCCONCINI ALLA PANNA

Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di crema di latte (stracciatella), in sfoglia di pasta filata (burrata) o mozzarelle tonde (30 g.) per i bocconcini alla panna.



INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, crema di latte UHT, sale, fermenti lattici e caglio.
Regolatore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	258 Kcal. 1078 Kj.
Grassi	21.8 g
di cui acidi grassi saturi	13.4 g
Carboidrati	1.8 g
di cui zuccheri	1.8 g
Proteine	13,5 g
Sale	1.0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	UNITÀ DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	% p/p	55-65
Proteine	% p/p	12-16
Grasso s/s	% p/p	> 50
Ceneri	% p/p	2-4
pH		5.8-6.2
NaCl	% p/p	1-2
Fosfatasi	N/P	Negativa

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	U.D.M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ	LIMITI DI RIFIUTO
Stafilococcuscoagulasi +	ufc/g	0	<10	>100 (*)

MICRORGANISMI PATOGENI

Salmonella sp.	ufc/25 g	0	0	1
Listeria monocytogenes	ufc/25 g	0	0	1

AFLATOSSINA

Aflatossina M1	< 0,05 µg/kg sulle materie prime in ingresso (Reg UE 165/2010) e sul latte
Aflatossina M1	<100 µg/kg sul prodotto finito

(*) Con valori di Stafilococcus aureus superiori a 10⁵ufc/g devono essere ricercate le enterotossine stafilococciche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

FORMA E PEZZATURA	Confezioni in vaschetta di vario peso
CONTROLLO QUALITÀ	Regolamento (CE) N. 852/2004 Regolamento (CE) N. 853/2004 Regolamento (CE) N. 854/2004 Regolamento (CE) N. 1662/2006 Regolamento (CE) N. 1663/2006 Regolamento (CE) N. 1441/2007

STOCCAGGIO	+ 4°C / +6°C
TRASPORTO	+ 4°C / +6°C
ALLERGENI	LATTE (incluso il lattosio)
SHELF LIFE	10 giorni
ORIGINE LATTE	Italia

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.