

FIOR DI LATTE

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto per coagulazione acida/presamica del latte, di colore bianco madreperlaceo.



INGREDIENTI

LATTE pastorizzato, sale, caglio e siero innesto. Regolatore di acidità: acido lattico.

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	244 Kcal. 1020 Kj.
Grassi di cui acidi grassi saturi	19.1 g 11.5 g
Carboidrati di cui zuccheri	0.8 g 0.8 g
Proteine	17,5 g
Sale	1.0 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

PARAMETRO	U. d. M.	VALORE OBIETTIVO	LIMITI DI ACCETTABILITÀ		LIMITI DI RIFIUTO	
			MIN	MAX	MIN	MAX
Solidi totali	%	37.0	35.0	39.0	33.0	41.0
Umidità	%	63.0	61.0	65.0	59.0	66.0
Grasso	%	17.0	15.0	//	14.0	//
Proteine	%	17.0	15.0	//	14.0	//
Grasso/ss	%	46.0	43.0	//	42.0	//
NaCl	%	0.9	0.6	1.1	0.4	1.2
pH	//	5.95	5.4	6.0	5.35	6.1

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 stafilococche come da Reg. CE 1441/2007 e successive modifiche e integrazioni.

FORMA E PEZZATURA	Fior di latte 100 gr., 250 gr., 400 gr.
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	12 giorni

Il prodotto può essere consumato da TUTTI.