

SCAMORZA DELATTOSATA BIANCA

Formaggio a pasta filata naturalmente privo di lattosio. Presenza di lattosio < 0,1%

INGREDIENTI

Latte di mucca pastorizzato	99,6 %
Sale	0,03 %
Caglio	0,008 %
Correttore di acidità e330	0,15 %
Lattasi	0,05 %

CARATTERISTICHE NUTRITIVE

Valore energetico	247 Kcal. 1028 Kj
Proteine	21,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,7 g 0,7 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	18,0 g 10,0 g
Sale	1,57 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	VALORI MEDI
Salmonelle spp	Assente in 25 g
Listeria	Assente in 25 g
Carica microbica totale	<500000 UCF/g
Staphylococcus aureus	<1000 UCF/g
Eschericia Coli	<1000 UCF/g
Muffe/Lieviti	<50 UCF/g

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	< = + 4°C
SHELF LIFE:	30 giorni presenza max lattosio 0,1%

IMBALLO PRIMARIO	Film termoformato
DIMENSIONI	
PESO NETTO	300 gr
PESO LORDO	302 gr

STABILIMENTO	Bollo CE: I16/225C.E.E.
---------------------	-------------------------

Norm. di riferim.: CEE 2073 /05 e successive