

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