Boriati	Scheda tecnica prodotto **Julienne 2,5 Kg**	Emissione 3-1-2022

CODICE EAN	8019685000238
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Fior di latte a julienne
MARCHIO	BORIATI
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	**Latte** pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE/PAESE di TRASFORMAZIONE	PAESI UE/ITALIA
ALLERGENI	**Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)**
QUANTITA' DELL'ALIMENTO	2500 g **e**
SHELF-LIFE	20 giorni
CONDIZIONI di TRASPORTO e STOCCAGGIO	Conservare a temperature comprese tra 1°C e 4°C
IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO	Codice alfanumerico di una lettera e 4 cifre che identificano il giorno e il mese di produzione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
COLORE	Bianco
ODORE	Delicato, tipico della fermentazione lattica
SAPORE	Gradevole, leggermente acidulo per fermentazione lattica
CONSISTENZA	Elastica e compatta

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRO	METODO	VALORE LIMITE
ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-2:2001	< 100 UFC/g
LIEVITI	ISO 21527-1:2008	< 1000 UFC/g
MUFFE	ISO 21527-1:2008	< 1000 UFC/g
STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI (aureus e altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2018	< 10 UFC/g
ENTEROBATTERIACEAE	ISO 21528-2:2017	< 1000 UFC/g
PSEUDOMONAS SPP.	ISO/TS 11059:2009 (IDF/MR 225:2009)	< 1000 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:2017	assente/25 g
SALMONELLA SPP.	ISO 6579-1:2017	assente/25 g

REQUISITI CHIMICI – FISICI (valori medi)	
CALORIE da grassi	162,9 kcal
GRASSI su sostanza secca	38,9 %
UMIDITA'	53,50 %
SOSTANZA SECCA	46,50 %

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
PARAMETRO	VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA
VALORE ENERGETICO	1096/263	kJ/kcal
GRASSI	18,1	g
di cui acidi grassi saturi	11,4	g
CARBOIDRATI	0,4	g
di cui zuccheri	0,4	g
PROTEINE	24,7	g
SALE	0,40	g

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI :	Assenti. Nessun ingrediente impiegato nella produzione del prodotto ha origine da OGM

RADIAZIONI IONIZZANTI:	Nessun ingrediente né tantomeno il prodotto finito è stato trattato con radiazioni ionizzanti

CERTIFICAZIONI AZIENDALI:	BRC CERTIFICATE - IFS FOOD STANDARD - CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

Caseificio Molise s.r.l., zona Industriale, 11 – Carpinone (IS)
Tel. 0865/93895 Fax. 0865/93890, e-mail: info@boriati.it

Pallettizzazione prodotto

IMBALLAGGIO SECONDARIO – cartone chiuso (lxlxh)	270x330x390 mm
UNITA' DI VENDITA CONTENUTE NELL'IMBALLAGGIO SECONDARIO	4 vaschette
NUMERO DI IMBALLAGGI SECONDARI PER STRATO DI PALLET	9
NUMERO UNITA' DI VENDITA PER STRATO DI PALLET	36
STRATI DI IMBALLAGGI SECONDARI PER PALLET	4 (MAX)
UNITA' DI VENDITA PER PALLET	144 (MAX)
MISURA PALLET	EPAL - 80X120 cm

Caseificio Molise s.r.l., zona Industriale, 11 – Carpinone (IS)
Tel. 0865/93895 Fax. 0865/93890, e-mail: info@boriati.it