



Piccolo
Small

8x8x35 mm *



Medio
Medium

11x11x35 mm *



Grande
Large

15x15x35 mm *

Fior d'Agerola
Azienda Casearia

* misure indicative

SCHEDA TECNICA FIOR DI LATTE TAGLIATO - FROZEN

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio congelato a pasta filata, ottenuto con latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione dopo aggiunta di agenti coagulanti.

INGREDIENTI DI RICETTA

INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA:
Latte vaccino, sale, caglio e fermenti lattici.

ALLERGENI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)

PROVENIENZA MATERIA PRIMA ITALIA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

NOME: Fior di latte
MARCHIO: Fior d'Agerola

PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

CROSTA	SOTTILE
PASTA	STRUTTURA FIBROSA, LEGGERMENTE FONDENTE
SAPORE	CARATTERISTICO E DELICATO
ODORE	TIPICO AROMATICO
COLORE	BIANCO
CONSISTENZA	MEDIA ELASTICA

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

UMIDITÀ %	< 65
RESIDUO SECCO %	> 35
GRASSO STQ %	< 20
GRASSO SU SECCO	> 44
PROTEINE (NX6.38)	15 ± 2

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(valori medi x 100 g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 247
GRASSI	19
PROTEINE	18
CARBOIDRATI	1

100 g di Fior di Latte contengono circa 60 g di acqua, 19 g di grassi, 18 g di proteine, 1 g di carboidrati oltre a sali minerali e vitamine.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT (agar gelisato)	UFC/g < 1.000.000
COLIFORMI TOTALI	UFC/g < 1.000
E. COLI	UFC/g < 100
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g < 10
SALMONELLA	UFC/g ASSENTE
LISTERIA MONOCYTOGENES	UFC/g ASSENTE
LIEVITI	UFC/g < 10.000
MUFFE	UFC/g < 100

CONSERVAZIONE O TMC

Termine minimo di conservazione:
365 gg oltre quello di produzione
Temperatura di conservazione: - 18 °C
Una volta scongelato conservare a + 4 °C e consumare entro 7 gg

FORNITORE

DITTA: Caseificio COPROVER COOP. AGRICOLA
STABILIMENTO DI PRODUZIONE:
via S. Maria, 43 Agerola (NA)
N° DI SALUBRITÀ (BOLLO CEE): IT 15/233 CE

CONFEZIONAMENTO STANDARD	PALLET	BOX	PESO
BOX Cartone 4 vaschette da 3 Kg in ATM	80x120	40 (4 per fila)	kg 480

