LAVORAZIONE 100% ITALIA

Latteria SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880

Scheda tecnica

FIORDILATTE JULIENNE

1500 g

- **Lotto**
  Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
- **Denominazione legale di vendita**
  Fiordilatte Julienne
- **Descrizione prodotto**
  Formaggio a pasta filata di latte vaccino
- **Ingredienti**
  Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici
- **Allergeni**
  Latte e suoi derivati
- **Durata di conservazione**
  30 gg
- **Temperatura di conservazione**
  +4°C
- **Stabilimento di produzione**

IT 15 56 CE

CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005	
Energia	1200 kj/287 kcal
Grassi *di cui saturi*	20,8 g *13 g*
Carboidrati *di cui zuccheri*	0,9 g *0,9 g*
Proteine	24,1 g
Sale	1,2 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Parametri	Limiti
E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g
Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g
Listeria monocytogene	Assente in 25 g

VALORI MEDI	
Ph	5,00-5,50
Grassi	19%-21%
Proteine	23%-25%

LAVORAZIONE 100% ITALIA

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	Busta termosaldata	Dimensione cartone	30x40x15,5 cm	Peso lordo	592 kg
Imballo secondario	Cartone	N° cartoni per strato	8	Peso netto	528 kg
Quantità per confezione/imballo	4 pezzi	N° di strati	10	Altezza	170 cm
Quantità per pallet	352	N° di cartoni	88	Tipo pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO

Cod. prodotto
020168

8 052080 430132

Cod. Halal
HIA ITA 00315-035

AMODIO GROUP
DAL 1880
Alimentare il futuro

FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com

qualita@amodiogroup.it
dd/mm/yyyy

CERTIFICAZIONI

HIA · IFS Food · BRC FOOD CERTIFICATED