



Scheda tecnica

FIORDILATTE DEI MONTI

780 g



◆ **Lotto**

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso

◆ **Denominazione legale di vendita**

Fiordilatte dei Monti

◆ **Descrizione prodotto**

Formaggio a pasta filata

◆ **Ingredienti**

Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio

◆ **Allergeni**

Latte e suoi derivati

◆ **Durata di conservazione**

12 gg

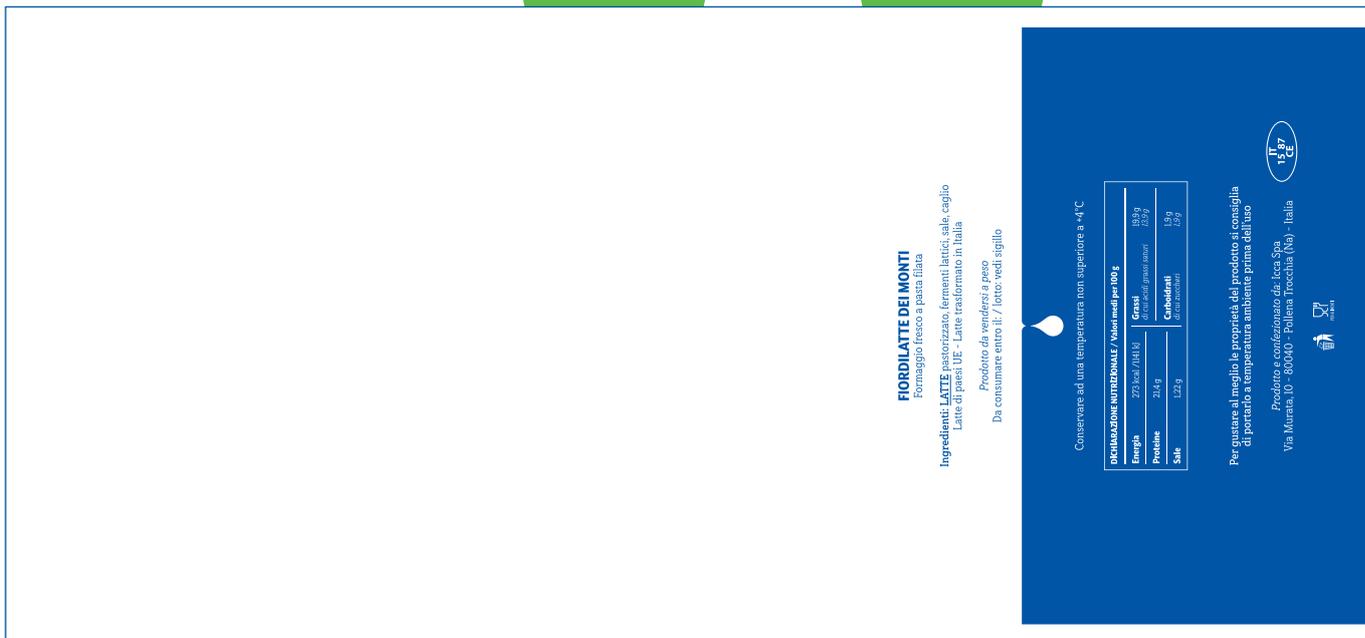
◆ **Temperatura di conservazione**

+4°C

◆ **Stabilimento di produzione**

IT
15 87
CE

CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		VALORI MEDI	
Energia	1141 kJ/273 kcal	Parametri	Limiti	Ph	5,00-5,50
Grassi di cui saturi	19,9 g 13,9 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi	18%-20%
Carboidrati di cui zuccheri	1,9 g 1,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	Proteine	20%-22%
Proteine	21,4 g	Listeria monocytogene	Assente in 25 g		
Sale	1,22 g				



INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	Carta politenata con clip	Dimensione cartone	31,5x25,5x11,2 cm	Peso lordo	750,4 kg
Imballo secondario	Polistirolo	N° cartoni per strato	8	Peso netto	686,4 kg
Quantità per confezione/imballo	10 pezzi	N° di strati	11	Altezza	143,2 cm
Quantità per pallet	880	N° di cartoni	88	Tipo pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO



DAL 1880

Alimentare il futuro

FORMALACTIS s.r.l.

www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
dd/mm/yyyy

CERTIFICAZIONI

