



Scheda tecnica

## FIORDILATTE IN ACQUA

500 g

- ◆ **Lotto**  
Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
- ◆ **Denominazione legale di vendita**  
Fiordilatte in Acqua
- ◆ **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**  
12 gg
- ◆ **Temperatura di conservazione**  
+4°C
- ◆ **Stabilimento di produzione**



CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		VALORI MEDI	
<b>Energia</b>	1128kj/271 kcal	<b>Parametri</b>	Limiti	<b>Ph</b>	5,00-5,50
<b>Grassi di cui saturi</b>	19,5 g 13,1 g	<b>E. Coli</b>	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	<b>Grassi</b>	18%-20%
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	0,9 g 0,8 g	<b>Stafil. Coag.(+)</b>	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	<b>Proteine</b>	24%-26%
<b>Proteine</b>	23,1 g	<b>Listeria monocytogene</b>	Assente in 25 g		
<b>Sale</b>	0,44 g				

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**  
Valori medi per/Typical values per/Nährwert in/  
Valores nutricionales medios para/ Valeurs  
nutritionnelles moyennes pour:

Energia/Energy/Energie/Energia/Énergie	1120 kJ	268 kcal
Grassi/Fat/Fett/Grasas/Lipides	19,3 g	
di cui acidi grassi saturati/of which saturated fatty acids/davon gesättigte Fettsäuren/de las cuales ácidos grasos saturados/dont acides gras saturés	12,1 g	
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate/Carbohidratos	0,7 g	
Glucides		
di cui zuccheri/of which sugars/davon zucker/de los cuales azúcares/dont sucres	0,7 g	
Proteine/Proteins/Eiweiß/Proteínas/Protéines	22,9 g	
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	1,0 g	



# FIORDILATTE

www.latteriasorrentina.com

**Formaggio fresco a pasta filata. Ingredienti: LATTE** pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia. Da consumare entro il/lotto: impressi sulla confezione. Conservare a una temperatura non superiore a +4°C. | **Fresh spun cheese. Ingredients: Pasteurised MILK**, salt, rennet, lactic ferments. Milk from EU countries. Milk processed in Italy. Use by/lot: see on the pack. Keep refrigerated at or below +4°C. | **Frischkäse aus pasteurisierter Milch**. 40% fett i. Tr. **Zutaten: Pasteurisierte MILCH**, Salz, Lab, Milchkultur. Milch aus EU-Mitgliedsstaaten. Milch verarbeitet in Italien. Mindestens haltbar bis/losnummer: siehe stempel. Ungeöffnet bei +4°C. | **Queso fresco de pasta filada. Ingredientes: LECHE** pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácticos. Leche de países de la UE. Leche transformada en Italia. Consumar antes del/ote: ver envase. Conservar a una temperatura no superior a +4°C. | **Fromage frais à pâte filée. Ingrédients: LAIT** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Lait de pays de l'UE. Lait transformé en Italie. 40% De mat. Gr. Sur. Extrait sec. 19,3% De mat. Gr. Dans le produit fini. A consommer jusqu' au/lot: voir sur l'emballage. Conserver à une température non supérieure à +4°C.

*Prodotto e confezionato da/Produced and packaged by/Hergestellt und verpackt von/Producido y envasado por/Produit et conditionné par: Formalactis srl, Via Somma, 80 80046 - Sant'Anastasia (Na) - Italia.*



## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	Vaschetta termosaldata	Dimensione cartone	40x30x15 cm	Peso lordo	490 kg
Imballo secondario	Polistirolo	N° cartoni per strato	8	Peso netto	220 kg
Quantità per confezione/imballo	5 pezzi	N° di strati	11	Altezza	185 cm
Quantità per pallet	440	N° di cartoni	88	Tipo pallet	80x120 EUR

## INFORMAZIONI DI PRODOTTO

Cod. prodotto  
020135



Cod. Halal  
HIA- ITA-00315-030