caseificio Fratelli Nuzzi	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	codice: 30x
	Stracciatella	Rev. 1
		Data 10/18

Generalità

Denominazione prodotto: Stracciatella	**Descrizione:** La stracciatella a è un formaggio fresco a pasta filata sfilacciata e panna.	
Ingredienti: Latte crudo, panna, sale, caglio. Correttore di Acidità: E330	**Confezione:**	vaschetta da 250 g codice 301 vaschetta da 500 g codice 302 vaschetta da 1000 g codice 303 vaschetta da 3000 g codice 304
Caratteristiche organolettiche: **Aspetto:** consistenza morbida caratteristica composizione tra sfilacciato di pasta filata fresca e panna **Consistenza**: morbida come cremosità di panna e sfilacciato **Colore:** bianco latte omogeneo **Odore:** di latticino fresco e gradevole **Sapore:** dolce e delicato, caratteristico di latticino fresco		

Dati Analitici

Caratteristiche microbiologiche rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1441/07 e s.m.i. (valori in UFC/g)	Coliformi totali: <1000 Escherichia coli: <10 Stafilococcus aureus: <10 Salmonelle spp: assenti in 25g Listeria monocytogenes: assenti in 25g		
Informazioni Nutrizionali	**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:**		
	Valore energetico (kcal/kJ)	254 / 1056	
	Proteine	18,7 g	
	Carboidrati	1,0 g di cui zuccheri 1,0 g	
	Grassi	19,3 g di cui saturi 10,9 g	
	Sale (NaCl)	0,97 g	
Allergeni	**Sono presenti naturalmente il latte ed il Lattosio**. Sostanze che in alcuni soggetti sensibili e/o allergici possono provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal D.Lgs. n. 114 del 08/02/2006 in attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari		
Temperatura di trasporto (°C):	+2 +6	**Temperatura di conservazione(°C):**	+0 +4
Limite di consumo (gg dalla produzione)	10	**Identificazione lotto di produzione:**	giorno di produzione GG/MM/AA

Confezionamento e Packaging

Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006).

VASCHETTA GR 300 EAN 8055002210382	**VASCHETTA GR. 1000 EAN 8055002210577**
VASCHETTA GR. 500 EAN 8055002210560	**VASCHETTA GR. 3000 EAN 8055002210584**