

Lo Stracchino

Senza Lattosio



Formaggio da tavola a pasta molle, cremosa e mantecata, dal sapore dolce con lievi sfumature acidule, E' adatto a chi è intollerante al lattosio o ha difficoltà a digerirlo.

Rev. 0 del 03/01/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Lo Stracchino senza lattosio Castellan
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24
INGREDIENTI	Latte , sale, coagulante vegetale (estratto dal fiore di cardo), fermenti lattici . Contiene glucosio e galattosio risultanti dalla scissione del lattosio.
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.
SHELF - LIFE	15 gg conservato in frigo a T° compresa tra +1 e +4° C
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.
CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2005 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singolo pezzo. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	1165 kJ/281 kcal
Grassi	24 g
- di cui acidi grassi saturi	17 g
Carboidrati	1,3 g
- di cui zuccheri	1,3 g
Proteine	15 g
Sale	0,50 g



CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,995
Umidità	g/100g	57,0 – 60,0
Grasso su S.S.	g/100g	55,0 – 60,0
pH		5,00 - 5,20

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CE n°2073/2005

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
250 g	fisso variabile	8003579000145 2 202426	1° incarto bianco 2° incarto stampato	ct da 6 pz	22x22

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE BANCALE	
		COMPOSIZIONE STRATO	N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI 22X22	21.7 x 21.7 x 7.0	15 ct	10