

<b>CASEIFICIO AMATRUDA S.a.s.</b> Via Ponte, 61 Agerola (NA)	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI</b> CODICE L31301	Mod. STP Rev. 0 del 09/01/2017
--	---	-----------------------------------

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA</b>
---------------------------------	--

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>FIOR DI LATTE AMATRUDA</b>
----------------------------------	-------------------------------

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Sapore gradevole e delicato, odore tipico di latte fresco.
---------------------------------------	--

<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	In confezione originale a +4°. La durata e' di 5gg. in tali condizioni.
----------------------------------	---

<b>DICHIARAZIONE INGREDIENTI</b>	<b>LATTE crudo, caglio e sale.</b>
----------------------------------	------------------------------------

<b>ORIGINE LATTE</b>	<b>UE</b>
----------------------	-----------

<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	<b>LATTOSIO</b>
--------------------------------	-----------------

<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</b>	
--------------------------------------	--

✓ Pezzatura	gr.400,gr.750, gr. 1500.
✓ Confezionamento	Carta pergamena,idroprint F320-P300,vaschetta R13 trasparente.

<b>SHELF LIFE</b>	<b>5 gg</b>
-------------------	-------------

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
Coliformi totali	<100 ufc/g	Umidità	58-62%
Escherichia Coli	<10 ufc/g	Grassi tal quale	16-20%
Stafilococchi aureus coagulasi positivo	Assente in 1g	Grasso sulla sostanza secca	+35%
Salmonella spp	Assente in 25 g	Proteine totali	18-22%
Listeria monocitogenes	Assente in 25 g	Lattosio	-1%
Muffe	<100 ufc/g	Sali minerali	1-2%
Lieviti	<100 ufc/g		

<b>VALORI NUTRIZIONALE</b>	
----------------------------	--

✓ ENERGIA	- KJ 1158 - Kcal 279
✓ GRASSI - di cui ACIDI GRASSI SATURI	- 21 g/100g - 20 g/100g
✓ CARBOIDRATI - di cui ZUCCHERI	- 1,1 g/100g - 0,8 g/100g

<b>CASEIFICIO AMATRUDA S.a.s. Via Ponte, 61 Agerola (NA)</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI</b>	<b>Mod. STP Rev. 0 del 09/01/2017</b>
--	--------------------------------	---

✓ PROTEINE	- 20 g/100g
✓ SALE	- 0,82 g/100g

<b>CASEIFICIO AMATRUDA S.a.s.</b> Via Ponte, 61 Agerola (NA)	<b>SCHEMA TECNICA PRODOTTI</b>  CODICE L31301	Mod. STP Rev. 0 del 09/01/2017
--	---	-----------------------------------

<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	<b>FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATA</b>
---------------------------------	--

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PROVOLA AMATRUDA</b>
----------------------------------	-------------------------

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Colore bianco della pasta, crosta leggera da ambra a giallo/bruno. Sapore gradevole. Odore tipico.
---------------------------------------	--

<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	In confezione originale a +4°. La durata e' di 5gg. in tali condizioni.
----------------------------------	---

<b>DICHIARAZIONE INGREDIENTI</b>	<b>LATTE crudo, caglio, sale</b>
<b>ORIGINE LATTE</b>	<b>UE</b>

<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	<b>LATTOSIO</b>
<b>AFFUMICATURA</b>	Tradizionale con trucioli di faggio selezionato e depolverato

<b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</b>	
✓ Pezzatura	gr.400,gr.750, gr. 1500
✓ Confezionamento	Carta pergamena,idroprint F320-P300,vaschetta R13 trasparente.

<b>SHELF LIFE</b>	<b>5gg.</b>
-------------------	-------------

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		<b>CARATTERISTICHE CHIMICHE</b>	
Coliformi totali	<100 ufc/g	Umidità	54-58%
Escherichia Coli	<10 ufc/g	Grassi tal quale	18-22%
Stafilococchi aureus coagulasi positivo	Assente in 1g	Grasso sulla sostanza secca	+35%
Salmonella spp	Assente in 25 g	Proteine totali	10-24%
Listeria monocitogenes	Assente in 25 g	Lattosio	-1%
Muffe	<100 ufc/g	Sali minerali	1-2%
Lieviti	<100 ufc/g		

<b>VALORI NUTRIZIONALE</b>	
✓ ENERGIA	- KJ 1158 - Kcal 279
✓ GRASSI - di cui ACIDI GRASSI SATURI	- 21 g/100g - 20 g/100g
✓ CARBOIDRATI	- 1,1 g/100g

**CASEIFICIO  
AMATRUDA S.a.s.  
Via Ponte, 61  
Agerola (NA)**

**SCHEDA TECNICA PRODOTTI**

**Mod. STP  
Rev. 0 del 09/01/2017**

- di cui ZUCCHERI	- 0,8 g/100g
✓ PROTEINE	- 20 g/100g
✓ SALE	- 0,82 g/100g