

DENOMINAZIONE DI VENDITA	FOIORE DI LATTE
DESCRIZIONE (COD 0021 E 00121)	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da cagliata vaccina di origine estera, con cagliata vaccina con grasso vegetale di origine estera , con eventuale aggiunta di latte vaccino italiano di quantità non superiore al 20%
INGREDIENTI	Latte* vaccino, sale e caglio, olio di palma, aroma di affumicatura (eventuale) *Allergene
TRATTAMENTI DEL LATTE	Prodotto con latte crudo
ORIGINE DEL LATTE	Prodotto semilavorato di latte vaccino di origine estero e latte italiano
FORMA	Sferoidale ed ovoidale, le più comuni, altre forme tipiche: palla di vari formati, taglio julienne, napoli , cubettato, silani.
PESO	Variabile da 250 g a 3000 g il prodotto è venduto a peso come indicato sulla confezione.
CROSTA	Leggerissima, lucida, bianca, con superficie liscia mai viscida, ad esclusione di una zona dove compaiono, piccoli rilievi che indicano il punto di distacco (mozzatura) dalla massa di pasta filata per il prodotto a palla.
STRUTTURA DELLA PASTA	Morbida, bianca, dal sapore leggermente acidulo, a struttura di sfoglie sovrapposte e sierosità fra i vari fogli, colore ambrato. Per gli affumicati: colore più o meno scuro comunque tendente al marrone
SAPORE:	Dolce e delicato.
MATURAZIONE	Extra-rapida (alcune ore)
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Il confezionamento e l'etichettatura sono conformi alle prescrizioni del Reg UE 1169/2011 I materiali utilizzati per il confezionamento sono: busta o vaschetta in materiale ad uso alimentare
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare da +0°C a 4°C
SCADENZA	28 giorni dalla data di produzione IN ATM /21 giorni dalla data di produzione IN ACQUA. E' la data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche nelle adeguate condizioni di conservazione; viene espressa in gg/mm/aa.
DATI DEL PRODUTTORE SEDE DELLA PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO	Caseificio Ponte Molinello Ingiro s.r.l. Serroni 44 –Giffoni sei Casali (SA) Tel 089 883444 Numero di registrazione ai sensi del REG CE 853/2004 e succ. mod. ed agg. CE IT H4S76

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

RIFERIMENTI NORMATIVI: Reg. CE 1441/2007

PARAMETRI NORMATI - Criteri di sicurezza alimentare

PARAMETRO	QUANTITA'	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Listeria monocytogenes	25 g	n:5 c:0	Assente in 25 g
Salmonella	25 g	n:5 c:0	Assente in 25g

PARAMETRI NORMATI - Criteri di igiene di processo

PARAMETRO	UNITA' CAMPIONARIE	LIMITE
Stafilococchi coagulasi positivi	n:5 c:2	m: 100 ufc/g M: 1000 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 g	
Energia	KJ 902/ 217 kcal
Grassi	17,00 g
- di cui acidi grassi saturi	10,00 g
Carboidrati:	1,64 g
- di cui zuccheri	0,80 g
Proteine	14,40 g
Sale	1,35 g

Allergeni: da Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg UE 1169/2011

Allergeni presenti nei prodotti			
INDICATI CON UN X LE CELLE INTERESSATE	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO POSSIBILE PRESENZA DI TRACCE
LATTE E DERIVATI A BASE DI LATTE (COMPRESO IL LATTOSIO)		X	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI			
GRANO E DERIVATI			
SEGALE E DERIVATI	X		
ORZO E DERIVATI	X		
AVENA E DERIVATI	X		
FARRO E DERIVATI	X		
KAMUT E DERIVATI	X		
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	X		
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	X		
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	X		
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	X		
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	X		
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI			
MANDORLE (AMIGDALUS COMMUNIS L.) E DERIVATI	X		
NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA) E DERIVATI	X		
NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA E DERIVATI	X		
NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE) E DERIVATI	X		
NOCI PECAN [CARYA ILLINOESIS (WANGENH) K. KOCH E DERIVATI	X		
NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA) E DERIVATI	X		
PISTACCHI (PISTACIA VERA),	X		
NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E DERIVATI			
SEDANO E PRODOTTI DERIVATI	X		
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI	X		
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI	X		
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO ₂ .	X		
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	X		
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	X		

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

Prodotti ottenuti senza l'impiego di organismi geneticamente modificati (OGM) e/o prodotti derivati, in accordo con il Reg. CE 1804/99 e successivi aggiornamenti (Reg. CE n. 49 e n. 50 del 2000; Reg. 1829 e 1830 del 2003).

NOTE LEGALI

Il caseificio Ponte Molinello garantisce esclusivamente i dati menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Il caseificio Ponte Molinello non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.

Le informazioni riportate nella presente potrebbero subire variazioni. Nel caso non siano stati stipulati capitolati approvati dalle parti per accettazione, Il caseificio Ponte Molinello non è tenuta all'aggiornamento dei documenti distribuiti all'esterno, né al preavviso dell'avvenuta emissione di una nuova revisione. E' cura dei possessori periodicamente verificarne la validità.