



SCHEMA TECNICA DI
 PRODOTTO
**Stracciatella di latte di
 bufala**

DENOMINAZIONE PRODOTTO	STRACCIATELLA DI LATTE DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Latticino fresco a base di formaggio fresco a pasta filata e panna
INGREDIENTI	Mozzarella di latte di bufala (latte di bufala, caglio, sale, acidificante E 270, correttore di acidità, E 330), mascarpone (panna , latte pastorizzato, correttore di acidità: acido lattico) panna da cucina UHT, latte intero.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Si presenta di colore bianco, cremoso e di sapore delicato e leggermente acidulo.
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	8 giorni
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In vaschette in plastica chiuse con coperchio (materiale idoneo al contatto con gli alimenti)
DESTINAZIONE D'USO	Utilizzo tal quale (pronto al consumo) o come semilavorato

VALORI NUTRIZIONALI – valori medi per 100 gr di prodotto

Parametri	Valore medio	Unità di misura
Valore energetico	280 1156	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	26	g/100 g
Di cui saturi	18	g/100 g
Carboidrati	2,7	g/100 g
Di cui zuccheri	2,6	g/100 g
Proteine	9,2	g/100 g
Sale	0,2	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	Nei limiti di legge	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g