



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
Treccia di latte di bufala

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRECCIA DI LATTE DI BUFALA
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE di bufala, caglio, sale, acidificante E270, regolatore di acidità E 330
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Prodotto di colore bianco porcellanato, con sapore ed odore caratteristico e delicato
ALLERGENE	Latte
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	8 giorni
FORMATO	Sferoidale ed ovoidale
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	In buste per alimenti sigillate nel suo liquido di governo
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	260 1070	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	23	g/100 g
Carboidrati	0,8	g/100 g
Proteine	13	g/100 g
Sale	0,5	g/100 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Valore	Unità di misura
Stafilococchi coagulasi pos.	< 10	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente	Presenza-Assenza/25 g
Salmonella spp	Assente	Presenza-Assenza/25 g
E. Coli	< 10	UFC/g