



SCHEDA TECNICA DI  
PRODOTTO  
**Cremino di  
Bufala**

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>CREMINO DI BUFALA</b>
TIPOLOGIA DI PRODOTTO	Formaggio fresco a Pasta Molle
INGREDIENTI	<b>LATTE</b> di bufala, caglio, sale
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Presente una crosta pulita e una pasta molle con occhiatura rada , leggermente acidulo .
ALLERGENE	<b>LATTE</b>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
SHELF-LIFE	3 Mesi
FORMATO	Tipica degli in cui viene formata
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Incarto in 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**

<b>Parametri</b>	<b>Valore medio</b>	<b>Unità di misura</b>
Valore energetico	278 1154	Kcal/100 g KJ/100 g
Grassi	23	g/100 g
Di cui acidi grassi saturi	15,5	
Carboidrati	0,8	g/100 g
Di cui zuccheri	0,4	
Proteine	17,4	g/100 g
Sale	0,5	mg/100

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

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