

CASEIFICIO MALDERA S.r.l. <i>SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)</i>	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
	Rev 06/07/2018

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
IDENTIFICAZIONE DI PRODOTTO: Giuncata
TIPOLOGIA DI PRODOTTO: formaggio fresco di forma tronco-conica o parallelepipedo
INGREDIENTI: Latte, sale , caglio.
<i>Senza conservanti aggiunti.</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Formaggio a pasta bianca, morbida e uniforme, di sapore dolce o dolce-acidulo.
ALLERGENE : LATTE
ORIGINE DEL LATTE: ITALIA
VALORI NUTRIZIONALI Valori medi per 100 g di prodotto

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	KJ/100g	741
	Kcal/100g	178
Grassi di cui acidi grassi saturi	g/100g	13
	g/100g	9.50
Carboidrati di cui zuccheri	g/100g	2.3
	g/100g	1.3
Proteine	g/100g	13
Sale	g/100g	0,15

CASEIFICIO MALDERA S.r.l. SEDE: Viale delle Industrie, 2 Corato (BA)	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
	Rev 06/07/2018

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE MEDIO
Umidità	%	62
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	u.f.c/gr	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	u.f.c/gr	Nei limiti di legge
Salmonella	u.f.c/25gr	Assente
Listeria Monocytogenes	u.f.c/25gr	Assente
STOCCAGGIO: In frigorifero tra +0°C e +4°C.		
SHELF LIFE: 15gg		
FORMATO: 330g		
IMBALLO SECONDARIO: vaschetta 330g in polipropilene con pellicola termosaldada		
DESTINAZIONE D'USO: Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori. (vedi indicazione allergene sopra)		