

SCHEMA TECNICA

Codice	Prodotto
054	STRACCHINO 1.000 gr.

Descrizione prodotto :	Pasta: Struttura omogenea e fondente in bocca; Sapore: Fresco, da dolce a delicatamente acidulo; Odore: Delicato, leggermente acidulo; Consistenza: Morbida.		
Ingredienti:	Latte pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.		
Conservazione:	max + 4°C.		
Durabilità:	14 giorni.		
Confezione:	flow pack in atmosfera protettiva.		
Peso:	1.000 gr.		
Caratteristiche microbiologiche - chimiche:			
Coliformi totali:	inferiore a 500 UFC/g	Umidità:	59 % +/- 3
Escherichia coli:	inferiore a 10 UFC/g	Residuo secco:	41 % +/- 3
Stafilococchi aureus coag+:	inferiore a 100 UFC/g	Grasso s.t.q.:	22% +/- 3
Lieviti:	inferiore a 500 UFC/g	Grasso s.s.:	53,5 % +/- min 50
Muffe:	inferiore a 200 UFC/g	NaCl:	0,5 % +/- 0,3
Salmonella spp.:	assenti UFC/25 g	pH:	5,2 +/- 0,1
Listeria monocytogenes:	assenti UFC/25 g		

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto	
Valore energetico	266kcal – 1103 kj
Proteine	15,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	2,0 g 2,0 g
Grassi di cui saturi	22,0 g 16,5 g
Fibra Alimentare	0,0 g
Sodio	0,3 g
Calcio	400 g (50% R.D.A.)