

NODINO

Formaggio fresco a pasta filata caratterizzato da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco; di consistenza morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole.



Denominazione di vendita: formaggio fresco a pasta filata

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
PANNA Uht 35 %, Correttore PH E330

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	217 kcal / 901 Kj
Grassi	16,5 g
Di cui acidi grassi saturi	11,8 g
Carboidrati	1,4 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	15,7 g
Sale	0,66 g

Shelf life: 15 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata.

Pezzature: 250 gr/500 gr/1 kg/3 kg.

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 6,00 – 6,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g

E. Coli < 100 ufc/g

Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g

Salmonella Assente in 25 g

Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007

