



Cubettato & Julienne



Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto **Cubettato & Julienne**

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Fiocco di latte - Mozzarella taglio Julienne

INGREDIENTI

Latte vaccino pasteurizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico.
Confezionato in atmosfera protettiva

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	2500 g
Confezione	Vaschetta termosaldata contenente 2500 g di prodotto in atmosfera protettiva
Shelf-life	25 GG MAX
Metodo di codifica del lotto	N° progressivo del giorno lavorativo nell'anno a partire dal n° 001
Temperatura di conservazione	0 / +4°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Bianco ma non perlaceo
Odore	Latteo, caratteristico
Sapore	Gusto delicato
Consistenza	Leggermente elastica
Aspetto	A piccoli pezzi tritati

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	49
Residuo secco	51
Ceneri	2,7

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1390 KJ
	335 Kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	1,3 g
di cui zuccheri	0,70 g
Proteine	22 g
Sale	0,70 g



Caseificio F.Ili Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 13 - 14/02/2020

Via Enrico Fermi, 13 - 35030 Sarmeola di Rubano (PD) - www.formagginobili.it

Tel. +39 049 630504 - Fax +39 049 8976416 - P.I. 00227840287

Scheda tecnica prodotto **Cubettato & Julienne**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	UNITÀ DI MISURA	VALORI
Coliformi totali	UFC / g	< 1000
Escherichia coli	UFC / g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC / g	< 10
Listeria monocytogenes	UFC / 25 g	assente
Lieviti	UFC / g	< 1000
Muffe	UFC / g	< 100

RESIDUI ED ADDITIVI	VALORI
Aflatossine M1 - M2	Entro i limiti imposti dal Reg. N° 1881/2006 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	Entro i limiti imposti dal Reg. CE N° 396/05 e s.m.i.

SOSTANZE ALLERGENICHE PRESENTI SECONDO L'ALLEGATO II DEL Reg 1169/2011
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

PESO DI MUNGITURA DEL LATTE
Unione Europea

PAESE DI TRASFORMAZIONE
Italia