



Formaggio
fiaschetto affumicato

Caseificio F.lli Nobili

Prodotti di Alta Qualità



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 06 - 14/02/2020

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

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

Scheda tecnica prodotto

Formaggio Fiaschetto affumicato

DENOMINAZIONE DI VENDITA E DESCRIZIONE PRODOTTO

Formaggio fiaschetto affumicato - Formaggio a pasta filata affumicato naturalmente

INGREDIENTI

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico.
Affumicato naturalmente.

CARATTERISTICHE GENERALI - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Peso medio	A peso
Confezione	Prodotto sottovuoto in film plastico termosaldato
Shelf-life	60 GG MAX
Temperatura di conservazione	0 / +4°C
Affumicatura	Processo di affumicatura naturale con trucioli di faggio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Crosta giallo scura, uniforme, senza chiazze o striature
Odore	Tipico del prodotto affumicato, caratteristico del prodotto
Sapore	Sapore gradevole caratteristico del prodotto affumicato
Consistenza	Leggermente elastica e compatta
Aspetto	Pasta compatta con crosta sottile e liscia

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Umidità	47
Residuo secco	53
Ceneri	3,7

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1330 KJ
	320 Kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	1,3 g
di cui zuccheri	0,70 g
Proteine	22 g
Sale	0,70 g



Caseificio F.lli Nobili S.r.l. (IT 05 308 CE) - STP REV 06 - 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

Formaggio Fiaschetto affumicato

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)

ORIGINE DEL LATTE

Italia