



Immagine prodotto

## Formaggio fresco spalmabile



Prodotto

Codice prodotto	<b>391</b>
Descrizione prodotto	Formaggio fresco spalmabile trattato termicamente, leggermente salato.
Ingredienti	<b>Formaggio fresco</b> cremoso da <b>latte</b> pastorizzato, <b>yogurt</b> magro, sale, amido.
Altre informazioni	senza conservanti e senza glutine. Origine del latte: Austria
Utilizzo	pronto da consumare
Peso/Quantità	1 kg
Confezione	Confezione e tappo PP 05 PLASTICA
Conservazione	conservare a +4° C. Una volta aperta la confezione consumare entro 4 giorni.
Trasporto	camion frigo, mantenere sempre la catena del freddo

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi della Reg. UE 1169/2011)	
			Il prodotto può contenere	
Valore energetico	858	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	208	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	19	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	13	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	3,1	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	2,6	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	4,7	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,75	g	Frutta a guscio e prodotti derivati	no
Valori nutrizionali aggiuntivi:			Sedano e prodotti derivati	no
			Senape e prodotto derivati	no
			Semi di sesamo e prodotti derivati	no
			Anidride solforosa e solfiti (<10 mg/kg SO <sub>2</sub> )	no
			Lupini e prodotti derivati	no
			Molluschi e prodotti derivati	no
<b>Informazioni per vegetariani e vegani</b>			Lacto-Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce)	si
			Lacto-Vegetariani (no carne - no pesce - no uova)	si
			Ovo-Vegetariani (no carne - no pesce - no latte)	no
			Vegani (nessun prodotto di derivazione animale)	no

\* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma

Creato da:

Pertiller

controllato:

Prechtl

autorizzato:

Wallmann



	Codice prodotto	<b>391</b>					
<b>Sensoriali</b>	<b>Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	Aspetto	bianco					
	Consistenza	cremoso e omogeneo					
	Odore	aromatico, moderatamente acido					
	Sapore	aromatico, moderatamente acido					
<b>Analisi</b>	<b>Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	<b>Criteria</b>	<b>Valore ideale</b>	<b>Range di tolleranza</b>	<b>Metodo</b>			
	Contenuto di grassi	19,00%	-1% assoluto	ISO 3433 o IR			
	Contenuto materia secca	31,00%	min 30,0%	ISO 5534/IDF 4 o IR			
	FIDM contenuto	60,00%	-1% assoluto	calcolo			
	Fosfatasi	negativa	---	ISO 11816-2			
	<b>Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA</b>						
	<b>Criteria</b>	<b>Valore ideale</b>	<b>Range di tolleranza</b>	<b>Metodo</b>			
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	---	ISO 11290-1			
	K(+) stafilococchi	≤ 10 ufc/g	---	ISO 6888			
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g	---	ISO 16649-1				
Lieviti e muffe	≤ 1.000 ufc/g	+300	ISO 6611/IDF 94				
<b>Informazioni aggiuntive</b>	<b>Packaging:</b>	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa UE					
	<b>Residui e contaminanti:</b>	Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno					
	<b>HACCP:</b>	Implementato secondo il Regolamento (EC) 852/2004 e 853/2004					
	<b>OGM:</b>	Nella produzione non vengono impiegati OGM o derivati					
	<b>Requisiti legislativi:</b>	Conformità alla legislazione austriaca ed EU					
	<b>Certificati:</b>	IFS					
	<b>Premi:</b>	Medaglia d'argento World Cheese Award 2019					
	<b>Bollo CE sanitario:</b>	AT 50151 EG					
<b>Bollo per produzione biologica:</b>	AT-BIO-902						
* Documento generato elettronicamente ed è valido senza firma		Creato da:	Pertiller	controllato:	Prechtl	autorizzato:	Wallmann
SalzburgMilch G.m.b.H. • Milchstraße 1 • A-5020 Salzburg							
Tel.: +43 (0)662 / 2455 - 0 • Fax: +43 (0)662 / 2455 - 105 • eMail: office@milch.com • www.milch.com							