

Prodotto: Welcome fette

1/Denominazione di vendita:

Formaggio Fuso 45%

Raccolta latte: UE15 – Lavorazione: Francia – Confezionamento: UE15

2/Lista Ingredienti:

Formaggi
Acqua
Burro
Latte in polvere scremato
Sali di Fusione (E331-E339-E452-E450-E-339-E341)
Siero del latte
Sale da cucina
Gelificante (E407)
Ispessente (E415)
Conservante (E202)

3/Condizioni di conservazione :

+4° /+8°c

<u>5/Caratteristiche fisico-chimiche :</u>

Caratteristiche	Target	Tolleranze	Metodo	
Estratto Secco	46%	45% mini	NFV 04282	
Materia Grassa	21	20/ 22	NFV 04286	
Grasso/secco	46%	45% mini	calcolol MG/ES	
ph	5,8	± 0,2	pH metro	
Cloruri	1,6%	± 0,2	Cloridometro	
Proteine	13	12/16	Kjeldal	
Lattosio	5,5	± 0,5	Metodo enzematico	

6/Valori nutrizionali: (valori indicativi calcolati per 100g)

Energia: 274Kcal / 1137 Kj	
Proteine: 13	Calcio: 500mg
Glucidi: 6	Sodio: 1200mg
Lipidi : 22	

7/Caratteristiche microbiologiche:

Trattamento di sterilizzazione UHT (140°c/5s) e confezionamento a caldo > 65°

	Tolleranze	Metodo		
Flora aerobica mésofila	100	AFNOR V08051		
Anaérobi gazogeni	4			
Anaerobi solfitriduttori	10			
Assenza di germi patogeni:Staphilococcus auréus. Listéria monocytogenes, Samonella				

8/Caratteristiche organolettiche

Consistenza	Soffice, leggermente fragile		
Cottura	Forno a 200° 5mn : absence di sgocciolamento		
Gusto	Formaggio dolce		



Proc	lotto:	Welcome fette	
	Colore	Bianco Crema	

- \underline{OGM} : il prodotto citato nel presente documento non è soggetto ad etichettatura positiva come definito dai regolamenti 1829 e 1830/2003CE.
- <u>Allergeni</u> : tra la lista degli allergeni secondo la Direttiva CE 2000/13 modificata o il Regolamento UE n° 1169/2011, presenza de Latte e prodotti a base di latte.
- -<u>Ionizzazione</u>: il prodotto definito dal presente documento e le materie utilizzate per la sua elaborazione non hanno subito alcun trattamento ionizzante.
- Contaminanti (pesticidi, metalli pesanti, aflatossina M1, diossina) : conforme alle vigenti norme europee.