



Ferrero Fulvio
CASEIFICIO ARTIGIANALE

STANDARD DI QUALITÀ

ASSICURAZIONE DI QUALITÀ

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: **MORBIDELLA DI CAPRA**

DESCRIZIONE: Formaggio a media stagionatura del peso di 500 g. circa

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Torino 64/B Scalenghe (TO)

INGREDIENTI: latte caprino pastorizzato, caglio, sale.

CARATTERISTICHE CONFEZIONE: Vaschetta da 2 pezzi

T.M.C. : Preferibilmente entro 50 giorni dalla data di produzione (lotto produzione)

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Compresa tra 2 e 6 °C.

DICHIARAZIONE LEGALE: Bollo CEE IT J8K60 CE

ORIGINE DEL LATTE: Italia-Piemonte

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

Preparazione con **latte caprino** pastorizzato, caglio, sale.

Stagionatura a temperatura compresa tra 14 e 17 °C per un tempo che può variare da 6 a 10 giorni

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

In riferimento al Reg. (UE) 1169/11 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Standard chimico/fisici

Valori medi per 100 grammi di prodotto

| | | | |
|---------------------------|--------------------|----------------------|--------|
| Valore Energetico: | 1515 KJ / 362 Kcal | | |
| Proteine: | 22 g | Carboidrati: | 1 g |
| Grassi: | 30 g | Grassi saturi | 12,1 g |
| Sale: | 2,0 g | Zuccheri: | 1 g |
| Residuo secco: | 50 g | | |

Standard microbiologici

In riferimento al Reg. (CE) 1441/2007 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e al piano H.A.C.C.P. interno.

| | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Coliformi totali: | 10.000 – 100.000 UFC/g |
| Escherichia coli: | 100 – 1.000 UFC/g |
| Staphylococcus aureus: | 100 – 1.000 UFC/g |
| Salmonella: | assenti in 25 g |
| Listeria monocytogenes: | assente in 25 g |
| Enterotossina Stafilococcica: | assente in 25 g |

Allergeni

In riferimento al Reg. (UE) 1169/11 – Allegato II, riguardante le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio): Presente