



**Ferrero Fulvio**  
CASEIFICIO ARTIGIANALE

**STANDARD DI QUALITÀ**

**ASSICURAZIONE DI QUALITÀ**

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: ROBIOLA CONTADINA**

**DESCRIZIONE:** Formaggio a media stagionatura del peso di 300 g. circa

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

**INGREDIENTI:** Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale.

**CARATTERISTICHE CONFEZIONE:** Vaschetta da 4 pezzi.

**T.M.C. :** Preferibilmente entro 40 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 vaccino** 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

<b>Valore Energetico:</b>	1548 KJ / 370 Kcal		
<b>Proteine:</b>	25 g	<b>Carboidrati:</b>	<0,01 g
<b>Grassi:</b>	30 g	<b>Grassi saturi</b>	12,1 g
<b>Sale:</b>	2,0 g	<b>Zuccheri:</b>	<0,01 g
<b>Residuo secco:</b>	55 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.

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