



Ferrero Fulvio
CASEIFICIO ARTIGIANALE

STANDARD DI QUALITÀ

ASSICURAZIONE DI QUALITÀ

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: **EL NOVALESON DIJ FRA**

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

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

INGREDIENTI: Latte vaccino pastorizzato, caglio, sale, E160b

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 vaccino** pastorizzato, caglio, sale.

Stagionatura a temperatura compresa tra 14 e 17 °C per un tempo che può variare da 10 a 13 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:	1548 KJ / 370 Kcal		
Proteine:	25 g	Carboidrati:	<0,01g
Grassi:	30 g	Grassi saturi	12,1 g
Sale:	2,0 g	Zuccheri:	<0,01g
Residuo secco:	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.

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