



Immagine prodotto

## Formaggio fresco spalmabile alle erbe



Codice prodotto	<b>555</b>
Descrizione prodotto	formaggio fresco spalmabile con erbe e spezie trattato termicamente
Ingredienti	<b>latte</b> pastorizzato, sale, cipolla, aglio, prezzemolo, erba cipollina, aglio orsino, porro
Altre informazioni	senza conservanti
Target	nessun target specifico
Utilizzo	pronto da consumare
Peso/Quantità	1 kg
Confezione	PP secchio stampato con coperchio
Conservazione	conservare in frigo a +4° C. Una volta aperta la confezione consumare entro 4 giorni
Trasporto	camion frigo, mantenere sempre la catena del freddo

Prodotto

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per...	100 g		Allergeni (ai sensi della Reg. UE 1169/2011)	
			Il prodotto può contenere	
Valore energetico	1023	kJ	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	no
	248	kcal	Crostacei e prodotti derivati	no
Grassi	24	g	Uova e prodotti derivati	no
- di cui acidi grassi saturi	15,0	g	Pesce e prodotti derivati	no
Carboidrati	3,0	g	Arachidi e prodotti derivati	no
- di cui zuccheri	2,9	g	Soia e prodotti derivati	no
Proteine	5,1	g	Latte e prodotti derivati	si
Sale	0,6	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 dervati	no
			Molluschi e prodotti derivati	no
Informazioni per vegetariani e vegani			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



Codice prodotto

555

Sensoriali

**Esame sensoriale secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA**

Aspetto	bianco, con pezzi di erbe aggiunte
Consistenza	cremoso, spalmabile
Odore	aromatico, leggermente acido
Sapore	aromatico, leggermente acido

Analisi

**Esame chimico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA**

<i>Critero</i>	<i>Valore ideale</i>	<i>Range di tolleranza</i>	<i>Metodo</i>
Tenore di materia grassa	24,00%	varie	ISO 3433 o IR
Contenuto di materia secca	34,0%	min.33%	ISO 5534/IDF 4 o IR
Contenuto FIDM	70%	-1% assoluto	calcolo
Fosfatasi	negativa	----	ISO 11816-2

**Esame microbiologico secondo le linee guida del sigillo di qualità apposto da AMA**

<i>Critero</i>	<i>Valore ideale</i>	<i>Range di tolleranza</i>	<i>Metodo</i>
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	---	ISO 11290-1
K(+) Stafilococco	≤ 10 ufc/g	---	ISO 6888
Escheria coli	≤ 10 ufc/g	---	ISO 16649-1
Lieviti e muffe	≤ 1000 ufc/g	+300	ISO 6611/DF 94
Microorganismi tipici	≥ 100.000 ufc/g	---	ISO 15214

Informazioni aggiuntive

<b>Packaging:</b>	SalzburgMilch dichiara la conformità secondo la normativa EU
<b>Residui e contaminanti:</b>	Il latte crudo viene monitorato 2 volte all'anno
<b>HACCP:</b>	Implementato secondo il Regolamento 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 europea
<b>Certificati:</b>	IFS
<b>Bollo CE sanitario:</b>	AT 50151 EG
<b>Bollo per produzione biologica:</b>	AT-BIO-902