



Caseificio "La Vecchia Masseria"

Mod. 01.0 Rev. 1 del 15/06/2017

FIOR DI LATTE

1. DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio Fresco a pasta filata, ottenuto con Latte Intero.

2. FORNITORE

2.1) Nome : "CASEIFICIO LA VECCHIA MASSERIA srl"

2.2) Stabilimento di produzione: **VIA S. MARIA A CUBITO, 7 – VILLA LITERNO – 81039 CASERTA – (ITALY)**

2.3) N° MARCHIO DI SALUBRITA' (Bollo CE) : **IT D6K9V CE**

3. INGREDIENTI/ RICETTA

3.1) Ingredienti dichiarati in etichetta: Latte, Latte di Bufala, Sale, Caglio.

4. REQUISITI MERCEOLOGICI

4.1) - Nome : **FIOR DI LATTE LA VECCHIA MASSERIA**

4.2) - Marchio: **LA VECCHIA MASSERIA**

4.3) - Tipo di confezionamento: Pezzature da 10g, 45g, 100g, 125g, 250g, 500g incarto in Buste con Liquido di Governo e Sigillo di Garanzia. Confezioni Singole da: 125, 250, 500.

4.4) - Presentazione prodotto:

- Crosta :	Assente
- Pasta :	Struttura compatta lattiginosa
- Sapore :	Caratteristico
- Odore :	Tipico aromatico
- Colore :	Bianco paglierino
- Consistenza :	Compatta, elastica

5. REQUISITI FISICO-CHIMICI

		Valori medi \pm tolleranza
Umidità	%	60.0 \pm 2.0
Residuo secco	%	40.0 \pm 2.0
Grasso stq	%	20.0 \pm 2.0
Grasso ss	%	50.0 \pm 2.0
Proteine: (N x 6,38)n	%	18.0 \pm 2.0
Sale (Na Cl)	%	0.4 \pm 0.2

Uffici e Stabilimento: Via S. Maria a Cubito, 7 – 81039 – VILLA LITERNO - CE – (ITALY)
Telefono 3396486107

www.lavecchiamasseria.it - info@lavecchiamasseria.com



Caseificio "La Vecchia Masseria"

6. REQUISITI NUTRIZIONALI

Valori medi calcolati su cento grammi di prodotto edibile.

Valore Energetico	240 kcal
Valore Energetico	993 kj
Proteine	21,0 g
Carboidrati	0.80 g
di cui Zuccheri	0,80 g
Grassi	17,0 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10.0 g
Sale	0,6 g

7. REQUISITI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Valori obiettivo	Valori di rifiuto
- E. Coli	ufc/g	< 10	> 100
- Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	> 100
- Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
- Listeria monocytogenes (§) in 5 unità campionarie.	ufc/25g	assente	presente

8. CONTAMINANTI

Sostanze inibenti	assenti
Residui antiparassitari	inferiori alla direttiva: CEE 86/363 recepita con OM del 18.07.90 CEE 93/57 recepita con OM del 03.05.94
Residui di medicinali veterinari	inferiori ai limiti del regolamento CEE 2377/90 e successivi aggiornamenti
Metalli pesanti Pb (mg/Kg) Aflatossina M1 (ng/Kg)	inferiori ai limiti del regolamento CEE 1881/06 e successivi aggiornamenti

9. ALLERGENI

Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007	Latte e derivati
------------------------------------	------------------

10. CONSERVAZIONE O TMC

9.1) - Termine minimo di conservazione	20 giorni dalla data di produzione
9.2) - Temperatura di conservazione	Compresa tra 0 e + 4 °C

10. TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte intero, rottura del coagulo, maturazione sotto siero, filatura e salatura.

Uffici e Stabilimento: Via S. Maria a Cubito, 7 - 81039 - VILLA LITERNO - CE - (ITALY)
Telefono 3396486107

www.lavecchiamasseria.it - info@lavecchiamasseria.com