

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

STRACCIALELLA

TIPOLOGIA

Formaggio fresco a pasta filata con panna. Prodotto ottenuto da pasta filata sfilacciata con aggiunta di panna UHT.

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Stracciatella

FORMATI

140 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 3 kg, 4 kg

INGREDIENTI

PANNA UHT (60%), **LATTE** pasteurizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità: acido lattico. Confezionato in atmosfera protettiva.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Composta da pasta filata sfilacciata compatta ed elastica, impregnata di panna. Il colore è lucido e biancastro. Il gusto è delicato con un vago sentore di fermenti lattici.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

- Umidità: 62 - 66 % (p/p)
- Grasso t.q.: 22,5 – 23,5 % (p/p)
- Materia grassa s.s.: 59 – 69 % (p/p)
- pH: 5.90 – 6.40
- Fosfatasi: negativa
- Dichiarazione nutrizionale

Valori medi per 100 g di prodotto		*%AR
Energia	1036 kJ / 251 kcal	13
Grassi	23 g	33
di cui acidi grassi saturi	16 g	80
Carboidrati	1,9 g	<1
di cui zuccheri	1,1 g	1,2
Proteine	9,0 g	18
Sale	0,48 g	8

*Assunzione di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Limiti previsti Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Escherichia Coli	UFC/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Stafilococchi aureus coag. +	UFC/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonelle	UFC/25 g	assenti
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	assenti

ALLERGENI

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

RESIDUI ED ADDITIVI

Limiti previsti dal Regolamento (UE) 2023/915

SHELF-LIFE

18 giorni

CONDIZIONI DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto a max +4 °C.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni.

Il prodotto può essere consumato da tutti ad eccezione dei soggetti allergici alle proteine del latte e degli intolleranti al latte e ai prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

STRACCIALELLA

TYPE

Fresh pasta filata cheese with cream. Product obtained from frayed spun dough with the addition of UHT cream.

NAME OF SALE

Stracciatella

SIZES

140 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 3 kg, 4 kg

INGREDIENTS

UHT **CREAM** (60%), pasteurized **MILK**, salt, microbial rennet, lactic cultures, acidity regulator: lactic acid. Packaged in protective atmosphere.

MILK ORIGIN

Italy

CHARACTERISTICS

Composed of frayed spun paste compact and elastic, impregnated with frayed cream. The color is glossy and whitish. The taste is delicate with a faint hint of lactic cultures.

PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

- Humidity: 62 - 66 % (w/w)
- **Fat: 22,5 – 23,5 % (w/w)**
- Fat content in dry matter: 59 - **69 % (w/w)**
- pH: 5.90 – 6.40
- Phosphatase: negative
- Nutrition declaration:

Average values for 100 g		*%RI
Energy	1036 kJ / 251 kcal	13
Fats	23 g	33
of which saturated fatty acids	16 g	80
carbohydrates	1,9 g	<1
of which sugars	1,1 g	1,2
Proteins	9,0 g	18
Salt	0,48 g	8

* Reference intake of an average adult (8400 kJ/ 2000 kcal)

ALLEGATO 1 – SPECIFICHE DI PRODOTTO / ANNEX 1 - PRODUCT DATA SHEET

REQUIREMENTS MICROBIOLOGICAL

Limits provided Reg. EU 2073/2005

E. coli	CFU/g	100(m) /1000(M) n=5 C=2
Staphylococcus aureus coag. +	CFU/g	10 (m)/100 (M) n=5 C=2
Salmonella	CFU/25 g	absent
Listeria monocytogenes	CFU/25 g	absent

ALLERGEN

Milk and milk-based products (including lactose)

RESIDUES AND ADDITIVES

Limits provided by Regulation (EU) 2023/915

SHELF-LIFE

18 days

TRANSPORT AND STORAGE

Storage and Transport Temperature at max + 4 ° C.

Once the package is opened, store in the refrigerator and consume within 2 days.

The product can be consumed by everyone except those allergic to milk protein and those intolerant to milk and milk products (including lactose).