

Riofreddo
UNA STORIA ITALIANA



Il Fior di Latte (senza lattosio)

scheda tecnica

(09/2020)

Perrella
mastri casari dal 1958

Linea "RioFreddo"

Denominazione di vendita e descrizione prodotto

Formaggio fresco a pasta filata – Mozzarella fresca “Fior di Latte” senza lattosio (<0.01%).

Ingredienti

Latte vaccino delattosato, siero innesto, caglio e sale.
Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Origine del latte: ITALIA

Caratteristiche generali – Descrizione del prodotto

Peso medio	Vedi dettaglio in tabella
Confezione	Vedi dettaglio in tabella
Shelf-life	16 gg. dalla data di produzione
Metodo di codifica del lotto	Data di scadenza
Temperatura di conservazione	0 /+ 4 °C

Caratteristiche microbiologiche

Caratteristiche microbiologiche	Valori
Coliformi totali	<1000 ufc / gr
Escherichia coli	<100 ufc / gr
Salmonella ssp.	Assente / 25 gr
Listeria monocytogenes	Assente / 25 gr
Stafilococchi coag. positivi	<100 ufc / gr
Ps. spp	Assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	Omogeneo, bianco latte
Odore e sapore	Piacevole con tipica nota lattea
Consistenza	Morbida e leggermente elastica
Aspetto	Pelle di consistenza tenera, omogenea, superficie liscia e lucente

Caratt. chimico-fisiche

Caratt. chimico-fisiche	Val. medi (100g di prodotto)
Umidità	63
Residuo secco	37
Grasso (s.s.)	46
Ceneri	1,8

Residui ed additivi

Residui ed additivi	Valori
Aflatossine M1 – M2	entro i limiti imposti dal Reg. n. 1881/06 e s.m.i.
Residui presidi sanitari	entro i limiti imposti dal Reg. n. 396/05 e s.m.i.

Valori nutrizionali

Valori nutrizionali	Val. medi (100g di prodotto)
Energia	900 Kj / 221 Kcal
Grassi	17,0 gr
di cui acidi grassi saturi	13,0 gr
Carboidrati	0,3 gr
di cui zuccheri	0,3 gr
Proteine	17 gr
Sale	0,8 gr

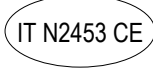
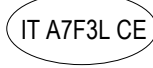
Sostanze allergeniche

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

Disponibilità formato e linee prodotto

“RioFreddo” - Consultare il documento riepilogativo della nostra offerta disponibile sul sito web ([LINK](#))

Stabilimenti produttivi

	Diboiano s.r.l. Via dei Sanniti, 43 – 86021, Bojano (CB) Tel.: +39 0874 772114 Fax: +39 0874 777742 P.IVA/C.F.: 01546800705 Mail: amministrazione@diboiano.it
	Caseificio artigianale Riofreddo C.da Acqua Larga, RioFreddo - 86020 S. Polo Matese (CB) Tel.: +39 0874 772114 Fax: +39 0874 777742 P.IVA/C.F.: 01681660708 Mail: amministrazione@diboiano.it