



fondata nel 1936

**Latteria
Sant'Andrea**

Società Agricola Cooperativa

Via Capitello, 66
31050 SANT'ANDRÀ di Povegliano (TV)
Tel. 0422 870123 - Fax 0422 871798
www.lattsantandrea.com
info@lattsantandrea.com

DENOMINAZIONE	FORMAGGIO MOZZARELLA FIOR DI LATTE										
Codice	35										
Certificazione prodotto	Nessuna.										
Certificazione stabilimento	UNI EN ISO 9001-2008										
Zona di mungitura latte	Provincia di TREVISO										
DESCRIZIONE	Formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.										
INGREDIENTI	Latte vaccino, fermenti lattici , sale caglio. Trattamento in crosta: nessuno.										
DESTINAZIONE	Formaggio da tavola e da cucina.										
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo immediatamente .										
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche per almeno 7 gg. dalla data di produzione Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.										
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 3 gg.	Valore energetico	Kcal/100g	226								
	Valore energetico	KJ/100g	938								
	Proteine	g/100g	17								
	Grassi	g/100g	17								
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	11								
	Carboidrati	g/100g	1,2								
	di cui Zuccheri	g/100g	0,5								
	Sale	g/100g	0,72								
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI	forma: bocconcino da 50 g. e mozzarelle da 270 g. crosta: sottilissima e liscia pasta: di colore bianco latte, odore e aroma di leggera complessità, con sentori di yogurt, crema di latte , sapore: dolce e leggermente acidulo e leggermente sapido struttura della pasta morbida, elastica e leggermente fibrosa. Al taglio rilascia un caratteristico latticello.										
LIMITI MICROBIOLOGICI	Come da Reg. CE 1441/2007 <table border="1"> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Stafilococco coagulasi positivo</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia Coli</td> <td>< 100 ufc/g</td> </tr> </table>			Listeria monocytogenes	assente in 25 g	Salmonella	assente in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g	Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g										
Salmonella	assente in 25 g										
Stafilococco coagulasi positivo	< 10 ufc/g										
Escherichia Coli	< 100 ufc/g										
FORMATO DI VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> o Forma intera 										
IMBALLO	<ul style="list-style-type: none"> o cartone con 10 pz. da 270 g e liquido di governo o cartone con 30 pz. da 50 g e liquido di governo 										
CONSERVAZIONE	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +0 e +4°C.										
ALLERGENI	Latte vaccino										
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine										
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM										
NOTE	abbinamento consigliato con chardonnay o manzoni bianco										