



**NOBILAT**<sup>®</sup>

## CUOR DI FUSCELLA 150g

**LATTE  
NOBILE**<sup>®</sup>

### DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO

*Denominazione legale:* Ricotta di fuscella omogeneizzata

*Denominazione comm.:* CUOR DI FUSCELLA 150g

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

*Ingredienti:* Siero di latte vaccino, sale.

*Peso netto:* 150 g.

*Identificazione del lotto:*

Il lotto corrisponde alla data di produzione ed è indicato in etichetta

*Codice EAN:* 8055182661251

*Istruzioni di utilizzo:* Pronto al consumo

*Shelf-life:* 14 giorni dalla data di produzione

### PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI

*Processo produttivo:* Il formaggio di latte si ottiene per precipitazione acido termica precedentemente salato alla temperatura di circa 82 °C, riempimento dei cestini forati, spurgo a temperatura ambiente per qualche ora, conservazione in cella a + 4 °C.

*Dichiarazione HACCP:* Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale

*Dichiarazione allergeni:* Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007  
Latte e derivati

*Dichiarazione imballaggi:* Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

*Dichiarazione origine:* Origine del latte: Italia

### CONSERVAZIONE ED IMBALLAGGIO

*Modalità di conservazione:* Conservare a temperatura controllata compresa tra + 0 e + 4 °C

*Imballo primario:* Vasetto trasparente in vetro, sigillo pelabile multimateriale, tappo in alluminio.

*Dimensioni confezione (cm):* Diametro 5,5, altezza 8,2

*Imballo secondario:* Cartoncino

*Numero pezzi per imballo:* 6

*Dimensione imballo secondario (cm):* Lunghezza 17; larghezza 12; altezza 10

*Codice interno prodotto:* 400

*Cartoni per pallet:* 250

*Cartoni per strato:* 50

*Condizioni di trasporto:* Automezzi refrigerati

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

*Caratteristiche organolettiche:*

Crosta:	Assente
Pasta:	Morbida vellutata
Sapore:	Caratteristico
Odore:	Tipico aromatico
Colore:	Bianco
Consistenza:	Morbida, compatta

*Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche*  
(valori guida alla consegna del prodotto):

Conforme ai requisiti della Normativa vigente

	U.M.	Valori	Tolleranza
E. Coli B-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 10	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi (S. Aureus)	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente

Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto

(sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)

Parametro	Valore	Tolleranza
Energia	690 kJ	-----
	165 kcal	-----
Grassi	10 g	-----
di cui acidi grassi saturi	6,80 g	-----
Carboidrati	3,5 g	-----
di cui zuccheri	3,5 g	-----
Proteine	10,5 g	-----
Sale	0,5 g	-----
<b>Valori medi ± tolleranza</b>		
Umidità	% 75.0	± 2.0
Residuo secco	% 25.0	± 2.0
Grasso stq	% 10.0	± 2.0
Grasso ss	% 40.0	± 2.0
Proteine (Nx6,38)n	% 10.0	± 2.0
Sale (NaCl)	% 1.0	± 0.3

### SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Prodotto e confezionato per Associazione Latte Nobile dell'appennino campano - Via Umberto I snc, Castelpagano (BN) da IT 15 361 CE