

FILANTE K2



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 03
Date: 21/05/14
Page: 2/3

PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT		
Descrizione generale	General Description	Description Generale	Formaggio fuso da taglio o da grattugia. Processed cheese, sliceable and grateable	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES		
Forma	Shape	Forme	cilindrica - cylindrical	
Aspetto esterno	Outer Apperance	Aspet Exterieur		
Pasta	Inner Apperance	Pate	giallo paglierino - straw yellow	
Sapore	Taste	Saveur	gustoso - taste	
Odore	Smell	Odeur	delicato, assenza di odori estranei - delicate, without foreing smells	
Consistenza	Texture	Consistance	elastica - elastic	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Valore Medio Average Valeur Moyen	Tolleranza Tolerance ±
Umidità	Moisture	Humidité	52,5	2
Residuo Secco	Dry Matter	Matière Seche	47,5	2
Grasso s.t.q.	Fat	Matière Grasse	22	2
Grasso s.s.	Fat in Dry Matter	Gras sur Sec		min 42
pH	pH	pH	5,6	0,2
Caratteristiche chimico-fisiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Obiettivo Target Objectif	
Coliformi totali	Total coliforms	Coliformes totaux	<100	
<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>Escherichia coli</i>	<10	
<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<i>Staph. aureus</i> coag+	<10	
Salmonella spp.	Salmonella spp.	Salmonella spp.	ass/25g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	ass/25g	
Caratteristiche microbiologiche: valori riferiti al momento del confezionamento				
Criteri di sicurezza alimentare in conformità al REG CE 1441/2007				
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	NUTRITIONAL INFORMATION	INFORMATIONS NUTRITIONELLES	Valori medi per 100g Average values per 100g	Valeurs moyens par 100g
Valore energetico (kJ)	Energy (kJ)	Valeur énergétique (kJ)	1188	
Valore energetico (kcal)	Energy (kcal)	Valeur énergétique (kcal)	286	
Grassi (g)	Fat (g)	Lipides (g)	22,0	
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	<i>of wich saturated (g)</i>	<i>dont acides gras saturés (g)</i>	15,3	
Carboidrati (g)	Carbohydrates (g)	Glucides (g)	1,5	
<i>di cui zuccheri</i>	<i>of wich sugars (g)</i>	<i>dont sucre (g)</i>	0,1	
Proteine (g)	Protein (g)	Protéines (g)	20,5	
Sale (g)	Salt (g)	Sel (g)	1,6	