



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.

“STRACCIATELLA”



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal sapore morbido e delicato, è fatta con sfilacci di mozzarella, lavorata con crema di panna fresca.



Denominazione commerciale: “STRACCIATELLA”

Luogo di produzione: “CE IT N8985 C”

Ingredienti: Latte, panna, caglio, sale.

Allergeni: Latte e prodotti a base di latte.

Altre informazioni: Prodotto biologico.

Formato disponibile:

Packaging:

Modalità di conservazione: Refrigerazione (0-4°C).

Shelf life:

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 1 di 2



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
MASSERIE AMICHE S.r.l.

“STRACCIATELLA”



**Caratteristiche
chimico/microbiologiche:**

Conforme ai limiti previsti dalla normativa comunitaria vigente

VALORI NUTRIZIONALI (CALCOLATI SU 100 GR DI PRODOTTO)*		
Parametri	Unità di misura	Valore
Valore energetico	Kcal/KJ	279/1164
Grassi	g	24,5
- di cui saturi	g	17,2
Proteine	g	13,22
Carboidrati	g	1,58
- di cui zuccheri	g	1,58
Sale (NaCl)	g	0,2

*i valori riportati sono il risultato di specifiche determinazioni analitiche e/o ricerche bibliografiche.

Bari, 24 marzo 2015

NISI & C. SYNTHESY S.C.S.

SICUREZZA ALIMENTARE - SICUREZZA AMBIENTALE - AUDITING - COMPONENTE ORGANISMO DI RICERCA
FORMAZIONE CONTINUA - COMPONENTE FIND S.R.L. (SPIN OFF DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI)
CONSULENZA AGROZOOTECNICA ACCREDITATA IN PUGLIA E BASILICATA

Pag. 2 di 2