



LATTERIA DEL CARLO S.r.l.
Via Del Centenario, 53
PORCARI (LU) 55016
+39 0583 299014 – info@latteriadelfcarlo.it

IT
09 067
CE
ORGANO CONTROLLO
REGIONE TOSCANA
A.U.S.L. n. 2 LUCCA
SERVIZIO VETERINARIO

Scheda tecnica / Technical sheet

FIORDILATTE 5000g – cod. 56

EAN 8034141000560

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic properties	
Aspetto / Look	Sferica / Spheric
Colore / Colour	Bianco Paglierino / white light yellow
Sapore / Taste	Gradevole, lattiginoso / Tasty, milky
Odore / Smell	Gradevole, lattiginoso / Tasty, milky
Consistenza / Texture	Elastica, compatta / elastic, compact



- ❖ **Lotto / Lot**
Numero progressivo relativo al giorno di produzione
Serial number relevant to production day
- ❖ **Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination**
Fiordilatte / Fiordilatte
- ❖ **Descrizione prodotto / Product description**
Formaggio a pasta filata di latte vaccino / Cow's milk pasta filata cheese
- ❖ **Ingredienti / Ingredients**
LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale e fermenti lattici / Pasteurized cow's MILK, rennet, salt, lactic ferments.
Origine del latte: UE. Paese di trasformazione: ITALIA. / Milk origin: UE. Country of processing: ITALY.
- ❖ **Allergeni / Allergens**
Latte e suoi derivati / Milk and derivatives
- ❖ **OGM / GMI**
NO
- ❖ **Utilizzo di radiazioni ionizzanti, conservanti, coloranti / Ionizing radiation, preservatives, colorants**
NO
- ❖ **Durata di conservazione / Shelf life**
40 gg
- ❖ **Temperatura di conservazione / Storage temperature**
0 +4°C
- ❖ **Stabilimento di produzione / Production Plant**



Via Del centenario 53 Porcari (Lu) 55016 - Italia

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100GR TYPICAL NUTRITIONAL VALUES PER 100GR		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg. CE 2073/2005		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	1120 kJ / 268 kcal	Parametri/Target	Limiti / limits	pH	5,50 – 5,80
Grassi/Fat	19 g	E. Coli	m=100 M=1000 UFC/gr	Grassi s.s./Fat s.s	44% - 46%
di cui saturi / of which saturates	13 g	Stafil. Coag.(+)	m=100 M=1000 UFC/gr	Proteine/Proteins	19% - 22%
Carboidrati / Carbohydrate	2,11 g	Listeria monocytogenes	Assente/absent in 25g	Umidità/Umidity	52% - 54%
di cui zuccheri / of which sugar	n.d.	Salmonella	Assente/absent in 25g		
Proteine / Protein	22 g				
Sale / Salt	1,6 g				

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION					
Imballo primario Packaging	Carta idropolitenata Hydropolythene paper	Dimensione Imballo Packaging dimensions	Cm 49 X 29 X 21	Peso lordo Gross weight	766 kg
Imballo secondario Outer packaging	Cartone/Carton	N° imballi per strato Numbers of packaging for layer	6	Peso netto Net weight	720 kg
Quantità per imballo Quantity for package	2 pezzi/units	N° di strati Number of layers	12	Altezza pallet Height	140 cm
Quantità per pallet Quantity for pallet	144	N° di imballi N° packaging	72	Tipo pallet Type pallet	80X120 EUR

REVISIONE DEL: 05/05/2025