



\* IMMAGINE PRODOTTO (a titolo esemplificativo)

SCHEDA TECNICA Rev. 4 del 02/01/2023		DENOMINAZIONE PRODOTTO: <b>FORMAGGIO 1° SALE AL PEPERONCINO ROSSO</b>										
COD. INTERNO	FORMATO	CODICE EAN		TMC	PALLETIZZAZIONE (*)				DIM.CART. (mm)		PESO APPROSS.	
		13	128		PZ/CT	CT/PALLET	CT/STRATO	STR/PALL	LARG. x LUNG. x ALT.	KG/CT	KG/PALLET	
025060	Forma intera: circa 8 kg	2783702	98056598183606	120 GG	1	35	7	5				8
025061	Mezzaforma: circa 4 kg	2421463	98056598183613	120 GG	2	35	7	5				8
025062	Forma intera: circa 3 kg	2970612	98056598183620	120 GG	4	35	7	5				12
025063	Forma intera: circa 1 kg	2389266	98056598183637	120 GG	14	35	7	5				14
025065	Forma intera: circa 500 gr. sv *	2710483 *	98056598183675	120 GG	12	80	16	5				6
025065	Forma intera: circa 500 gr. sv	2785416	98056598183675	120 GG	12	80	16	5				6
025064	Porzionato (da 200g a 350 g)	2673275	98056598183644	120 GG	20	96	16	6				5
025064	Porzionato (da 200g a 350 g)	2513246	98056598183651	120 GG	20	96	16	6				5
025305	Porzionato 250 gr <b>PESO FISSO</b>	8056598185621		120 GG	20	60	12	5				5

\* Codice EAN prezzato

(\*) LA PALLETIZZAZIONE PUO' SUBIRE VARIAZIONI.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio fresco primo sale

**STAGIONATURA:** 30 gg circa

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** da +2°C a +6°C

**CONFEZIONAMENTO:** sottovuoto in busta termoretraibile

**IDENTIFICAZIONE LOTTO:** data di confezionamento espressa in GGGAA

#### ELENCO DEGLI INGREDIENTI

**Latte** vaccino intero pastorizzato

**Latte** ovino intero, **Latte** caprino intero pastorizzato (30%)

Sale

Caglio

Fermenti lattici

Peperoncino rosso contuso (0,2%)

**Origine del Latte:** ITALIA

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico	1553 kJ
Valore energetico	374 kcal
Grassi	30,6 g
di cui saturi	20,2 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	22,8 g
Sale	1,5 g

#### ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio).

Prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Pistacchio).

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**COLORE:** giallo paglierino

**ODORE:** intenso, caratteristico

**STRUTTURA:** compatta

**SAPORE:** intenso, tipico

#### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

PARAMETRO	VALORE/UNITA'	VARIAZIONI
Sostanza secca	49%	2%
Umidità	51%	2%
Grasso sul secco	49%	2%
pH	5,38	0.05

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conformità Reg. CE 2073/'05 e s.m.i.

#### CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI:

Applicazione del sistema HACCP ai sensi dei Regg. CE 852/'04 e 853/'04.

Il contenuto delle schede tecniche può essere soggetto a revisione. Sarà nostra cura inviarti la revisione aggiornata che viene riportata nell'instestazione.