

SCHEDA TECNICA**TRECCIONE AFFUMICATO****DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO** TRECCIONE AFFUMICATO KG 2**Formaggio fresco a pasta filata**, Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte bovino intero pastorizzato, coagulato con caglio liquido, inoculato con fermenti lattici, filato e formato manualmente.**INGREDIENTI** Latte pastorizzato, sale, caglio liquido, fermenti, aroma di fumo liquido**ORIGINE DEL LATTE** Italia**INFORMATIVA ALLERGENI** Può contenere: **noci, pistacchio**.**INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO** Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a **+4 ± 2 °C**, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.**TMC** (giorni dalla data di confezionamento) 90**SPECIFICHE****NUTRIZIONALI**

(valori medi per 100 g di prodotto)

Energia	1419 kJ / 342 kcal
Grassi	17,2 g
di cui saturi	17,1 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	1,2 g
Proteine	25 g
Sale	1,2 g

ORGANOLETTICHEColore bianco giallognolo
Sapore delicato**MICROBIOLOGICHE***Escherichia coli* < 10 UFC/ g*Stafilococchi coagulasi positivi* < 100 UFC/ g*Salmonella spp* assenti in 25 g*Listeria spp* assenti in 25 g

muffe < 100 UFC/ g

CHIMICO-FISICHE**Grasso****Proteine****Sale****pH**
5,0 ± 0,2**LOGISTICA****CONSUMER UNIT****pezzi per cartone****Colli per strati****N strati****Colli pallet**

KG 2

4

6

10

60

EAN2245612

Primario PE sottovuoto

Secondario cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.