



\* IMMAGINE PRODOTTO (a titolo esemplificativo)

SCHEDA TECNICA		DENOMINAZIONE PRODOTTO:										
Rev. 2 del 23/10/2019		<b>FORMAGGIO I° SALE TRICOLORE</b>										
COD. INTERNO	FORMATO	EAN CODE		TMC	PALETTIZZAZIONE				DIM.CART. (mm)		PESO APPROSS.	
		13	128		PZ/CT	CT/PALLET	CT/STRATO	STR/PALL	LARG. x LUNG. x ALT.	KG/CT	KG/PALLET	
025070	Forma intera: circa 8 kg	2709744	98056598183705	150 GG	1						8	
025071	Mezzaforma: circa 4 kg	2703064	98056598183712	120 GG	2						8	
025072	Forma intera: circa 3 kg	2516525	98056598183729	120 GG	4						12	
025073	Forma intera: circa 1 kg	2458559	98056598183736	120 GG	10						10	
025074	Porzionato (da 200g a 350 g)	2795638	98056598183743	120 GG	16						2,4-5,3	
	Porzionato (da 200g a 350 g)	2638774 *	98056598183750	120 GG	16						2,4-5,3	

\* Codice per referenza con prezzo.

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

**STAGIONATURA:** 30 gg circa

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** da +2°C a + 4°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  
 Sale  
 Caglio  
 Fermenti Lattici  
 Peperoncino rosso contuso 0,5%  
 Rucola 0,5%  
 Olive 0,5%  
 Capperi 0,5%

**Origine del Latte:** ITALIA

#### ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio).  
 Prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Pistacchio)

#### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

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

#### 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'intestazione.

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

Valore energetico	1582 kJ
Valore energetico	378 kcal
Grassi	31 g
di cui saturi	20,8 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	1,9 g
Proteine	22,8 g
Sale	1 g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**COLORE:** giallo paglierino  
**ODORE:** intenso, caratteristico  
**STRUTTURA:** compatta  
**SAPORE:** intenso, tipico

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE

**Conformità Reg. CE 2073/05 e s.m.i.**