

# SCHEDA TECNICA

## PROVOLA BIANCA

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PROVOLA BIANCA
DESCRIZIONE DELL'ALIMENTO	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
ORIGINE DEL LATTE	Italia
INFORMATIVA ALLERGENI	Può contenere: <b>noci, pistacchio.</b>
INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a <b>+4 ± 2 °C</b> , mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore.
TMC (giorni dalla data di confezionamento)	60

### 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

#### ORGANOLETTICHE

Colore Biasnca  
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	a <sub>w</sub>
			5,0 ± 0,2	0,96

### LOGISTICA

CONSUMER UNIT	TRADE UNIT	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATI	N.STRATI	Strati per pallet
kg 1		8	6	12	72

#### PACKAGING

Primario: a vista  
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.