

SP ST 01 REV. N°.: 1  
DATA REV.: 01/2020

## FORMAGGIO DURO

4000 g



### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla porzionatura di forme selezionate di Formaggio Duro.

### PROCESSO PRODUTTIVO:

Le forme, giunte ad un corretto stadio di maturazione, vengono porzionate e, per conservarne al meglio l'aroma e la freschezza, immediatamente confezionate sottovuoto.

### INGREDIENTI:

Latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo.

BOLLO CEE: IT K2U4N CE

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto: un ottavo di forma di formaggio

Gusto: dolce, gradevole, non piccante. Odore: caratteristico e gradevole. Colore: bianco paglierino.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g di prodotto):

Grasso/SS: min. 39%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (UFC/g.):

Stafilococchi coagulasi positivi: <1000 ufc/g;

Listeria monocytogenes: assente in 25 g;

Salmonella spp: assente in 25 g

### OGM:

Il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).

### ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte.

Uova e prodotti a base di uova.

### PACKAGING

Tipo di imballo:	Busta in film plastico
Dimensioni busta mm.:	380 x 425
Codice prodotto:	PFP10FD4000M2
Unità di vendita:	busta da 4/4,5 kg
Peso netto ct.:	8-9 Kg p. f.
Pezzi per cartone:	2
Dimensioni cartone imballo mm.:	401 x 243 x 115
N. strati per pallet:	8 x 9
N. cartoni per pallet:	72
Termine minimo di conservazione:	180 gg.
Modalità di conservazione:	+ 2°/+8° C max
Codice EAN:	8013728000339

### VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g. di prodotto

Valore energetico:	1523 kJ/ 366 kcal
Grassi:	26 g
di cui saturi:	14 g
Carboidrati:	0 g
di cui zuccheri:	0 g
Proteine:	33 g
Sale:	1,7 g

