

SCHEDA TECNICA

FORMAGGI DI PASTA FILATA STAGIONATA

Produttore



ANSAPE
SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
CONTRADA CANNUCCIA
67027 RAIANO (AQ)

Denominazione
e descrizione generale
Prodotto

Caciocavallo 1,5 kg
(Interi singoli o a coppie in cassetta di
polistirolo) s.q.r.



Packaging

Confezione: Cassetta di polistirolo
Imballo (n. 2 pz per cassetta di polistirolo):
Codice prodotto 012 - Codice EAN

Ingredienti

Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

Caratteristiche
organolettiche

Forma: A pera con strozzatura
Colore: Avorio - paglierino
Odore: Fragrante
Sapore: Gradevole, tipico, delicato, dolce con assenza
di retrogusti
Consistenza: Leggermente elastica
Struttura pasta: A sfoglie, compatta, priva di occhiature

Valori chimici e
nutrizionali

Per 100g di prodotto

Media di una lavorazione
giornaliera

Valore energetico: Kcal 337/ 100g,
Proteine: 23 g %
Carboidrati: 0,5 g %
Grassi: 27 g %

Caratteristiche chimiche
e microbiologiche
(limiti di legge)

Si garantisce il rispetto dei limiti imposti dalle normative di riferimento: Reg. CE 2073/05, Reg. 1441/07, Reg. 1881/06 e dalle altre norme applicabili

Allergeni

Ingredienti:
Contiene latte

Possibili Tracce:
Nessuna

Shelf life

3 mesi dalla produzione.

Trasporto

Da 4° a 8° C.

Conservabilità

Temperatura: 4° +8°
Umidità: 40-60%

Revisione n°

Data

Redatto (Resp Operativo Autocontrollo)

Approvato (Direzione)

03

04.01.2014

Dino Di Giannantonio

Prof. Fausto Ruscitti