

SCHEMA TECNICA

CACIOTTA DI RAIANO

Produttore		<p>ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)</p>	
Denominazione e descrizione generale Prodotto	<p>CACIOTTA DI RAIANO AL PEPERONCINO</p> <p>Caciotta da 1 KG oppure da 500-600 g</p> <p>Intere in busta SV disposte in cassetta max 15 pezzi</p>		
Packaging	<p>Confezione: busta SV Imballo (cassette): 15 pz Codice prodotto 059 - Codice EAN ..</p>		
Ingredienti	<p>Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale, peperoncino.</p>		
Caratteristiche organolettiche	<p>Forma: Classica a ruota Colore: Giallo paglierino Odore: Fragrante, delicato di latte Sapore: Gradevole, tipico, delicato, dolce con assenza di retrogusti Consistenza: Leggermente elastica Struttura pasta A sfoglie, compatta, priva di occhiature</p>		
Valori chimici e nutrizionali Per 100g di prodotto Media di una lavorazione giornaliera	<p>Valore energetico: Kcal 402/ 100g, Proteine: 23 g % Carboidrati: 1 g % Grassi: 34 g %</p>		
Caratteristiche chimiche e microbiologiche (limiti di legge)	<p>Si garantisce il rispetto dei limiti imposti dalle normative di riferimento: Reg. CE 2073/05, Reg. 1441/07, Reg. 1881/06 e altre norme applicabili</p>		
Allergeni	<p>Ingredienti: Contiene latte</p>	<p>Possibili Tracce: Nessuna</p>	
Shelf life	<p>6 mesi dalla data di produzione</p>		
Trasporto	<p>Da 2° a 4° C.</p>		
Conservabilità	<p>Temperatura: 2° +4° Umidità: 50-70</p>		
Revisione n° 03	Data 04.01.2014	Redatto (Resp Operativo Autocontrollo) Dino Di Giannantonio	Approvato (Direzione) Prof. Fausto Ruscitti