

SCHEMA TECNICA

CACIOTTA DI RAIANO

Produttore



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

**Denominazione
e descrizione generale
Prodotto**

CACIOTTA DI RAIANO CON TARTUFO

Caciotta da 1 Kg
oppure da 500-600 g
Intere in busta SV disposte in
cassetta max 15 pezzi



Packaging

Confezione: busta SV
Imballo (cassette): 15 pz
Codice prodotto 059 - Codice EAN ..

Ingredienti

Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale, tartufo d'Abruzzo.

**Caratteristiche
organolettiche**

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

**Valori chimici e
nutrizionali**

Per 100g di prodotto

Media di una lavorazione
giornaliera

Valore energetico: Kcal 402/ 100g,
Proteine: 23 g %
Carboidrati: 1 g %
Grassi: 34 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 altre norme applicabili

Allergeni

Ingredienti:
Contiene latte

Possibili Tracce:
Nessuna

Shelf life

6 mesi dalla data di produzione

Trasporto

Da 2° a 4° C.

Conservabilità

Temperatura: 2° +4°
Umidità: 50-70

Revisione n°

Data

Redatto (Resp Operativo Autocontrollo)

Approvato (Direzione)