



SCHEDA TECNICA

FORMAGGIO FRESCO

Produttore		ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)
Denominazione e descrizione generale Prodotto	CAGLIATELLA (peso per singolo pezzo gr ca. 500) Confezioni da: 6 Pz Kg 3,000 ca.	
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (n. vaschette per cassetta di plastica): 10 Codice prodotto 010 - Codice EAN 34225 a peso variabile	
Ingredienti	Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici	
Caratteristiche organolettiche	Forma: Cilindrica alta Colore: Bianco latte Odore: Fragrante, delicato di latte Sapore: Gradevole con tipica nota di latte Consistenza: Morbidissima Struttura pasta: Occhiature grandi	
Valori chimici e nutrizionali Per 100g di prodotto Media di una lavorazione giornaliera	Valore energetico: Kcal 265/ 100g, KJ 1009 / 100g Proteine: 18 g % Carboidrati: 1 g % Grassi: 21 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	Giorni di vita n°10 In etichetta indicazione da consumare entro il ...	
Trasporto	Da 2° a 4° C.	
Conservabilità	Temperatura: 2° +4° Umidità: 40-60%	

Revisione n°	Data	Redatto (Resp Operativo Autocontrollo)	Approvato (Direzione)
03	04.01.2014	Dino Di Giannantonio	Prof. Fausto Ruscitti