

SCHEMA TECNICA

FORMAGGIO FRESCO

Produttore		ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)
Denominazione e descrizione generale Prodotto	FRESCO MAGRILL (peso per singolo pezzo kg ca. 2,000) Confezioni da: Kg 2,000 ca.	
Packaging	Confezione: Forme intere in buste SV Imballo: in polistirolo contenente 2 pz Codice prodotto 075 - Codice EAN a peso variabile	
Ingredienti	LATTE intero pastorizzato, caglio, sale	
Caratteristiche organolettiche	Forma: Colore: Odore: Sapore: Consistenza: Struttura pasta:	Parallelepipedica Bianco latte Fragrante, delicato di latte Gradevole, tipico, delicato, dolce con assenza di retrogusti Leggermente elastica Compatta, priva di occhiature
Valori chimici e nutrizionali Per 100g di prodotto Media di una lavorazione giornaliera	Valore energetico: Proteine: Carboidrati: Grassi:	Kcal 265/ 100g, KJ 1009 / 100g 18 g % 1 g % 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°30 In etichetta indicazione da consumare entro il ...	
Trasporto	Da 2° a 4° C.	
Conservabilità	Temperatura: 2° +4°	

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