

# SCHEMA TECNICA

## FORMAGGIO FRESCO

<b>Produttore</b>		<b>ANSAPE</b> SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA <b>67027 RAIANO (AQ)</b>
<b>Denominazione e descrizione generale Prodotto</b>	<b>GIUNCATA</b> (peso per singolo pezzo gr ca. 300) Confezioni da: 5 Pz Kg 1,500 ca.	
<b>Packaging</b>	Confezione: ogni pz avvolto in carta vegetale -Vaschetta in polietilene con liquido di governo Imballo (n. vaschette per cassetta di plastica): <b>10</b> Codice prodotto <b>010</b> - Codice <b>EAN 34225</b> a peso variabile	
<b>Ingredienti</b>	Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Forma:</b> Cilindrica alta <b>Colore:</b> Bianco latte <b>Odore:</b> Fragrante, delicato di latte <b>Sapore:</b> Gradevole con tipica nota di latte <b>Consistenza:</b> Morbida <b>Struttura pasta:</b> Occhiature piccole	
<b>Valori chimici e nutrizionali</b> Per 100g di prodotto  Media di una lavorazione giornaliera	<b>Valore energetico:</b> <b>Kcal 265/ 100g, KJ 1009 / 100g</b> <b>Proteine:</b> <b>18 g %</b> <b>Carboidrati:</b> <b>1 g %</b> <b>Grassi:</b> <b>21 g</b>	
<b>Caratteristiche chimiche e microbiologiche</b> (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	
<b>Allergeni</b>	Ingredienti: Contiene latte	Possibili Tracce: Nessuna
<b>Shelf life</b>	Giorni di vita n°10 In etichetta indicazione da consumare entro il ...	
<b>Trasporto</b>	Da 2° a 4° C.	
<b>Conservabilità</b>	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