

SCHEMA TECNICA

FORMAGGI DI PASTA FILATA FRESCA

Produttore



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

**Denominazione
e descrizione generale
Prodotto**

**FIOR DI LATTE AL
LACCIO DA 500 GR**
(peso per singolo pezzo gr ca. 170)
Confezioni da: Kg 0,500 ca.



Packaging

Confezione: Vaschetta in polietilene
Imballo (confezioni per cartone): 04
Codice prodotto 028 - Codice EAN 8009138000205

Ingredienti

Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici

**Caratteristiche
organolettiche**

Forma: Tondeggiante con lieve strozzatura
Colore: Bianco latte
Odore: Fragrante, delicato di latte
Sapore: Gradevole con tipica nota di latte
Consistenza: Media, leggermente
Struttura pasta Fibre lunghe a sfoglie sovrapposte

**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 altre norme applicabili

Allergeni

Ingredienti:
Contiene latte

Possibili Tracce:
Nessuna

Shelf life

Giorni di vita n°14.
In etichetta indicazione da consumare entro il ...

Trasporto

Da 2° a 4° C.

Conservabilità

Temperatura: 2° +4°
Umidità: 50-70

Revisione n°

Data

Redatto (Resp Operativo Autocontrollo)

Approvato (Direzione)

02

13.08.2012

Dino Di Giannantonio

Prof. Fausto Ruscitti