



SCHEDA TECNICA

FORMAGGI DI PASTA FILATA STAGIONATA

Produttore		ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)
Denominazione e descrizione generale Prodotto	Silano 1 kg (Interi a coppie in cassetta di polistirolo)	
Packaging	Confezione: Cassetta di polistirolo Imballo (n. 2 pz per cassetta di polistirolo): Codice prodotto 048 - Codice EAN	
Ingredienti	Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici	
Caratteristiche organolettiche	Forma: A cilindro con legatura a corda Colore: Avorio - paglierino Odore: Fragrante 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 337/ 100g, Proteine: 23 g % Carboidrati: 0,5 g % Grassi: 27 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	30 giorni dalla produzione.	
Trasporto	Da 4° a 8° C.	
Conservabilità	Temperatura: 4° +8° Umidità: 40-60%	

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