



SCHEMA TECNICA

FORMAGGI DI PASTA FILATA FRESCA

Produttore		ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)	
Denominazione e descrizione generale Prodotto	VASCHETTA DA 600 GR (peso per singolo pezzo gr ca. 150) Confezioni da: 4 Pz (totale Kg 0,600 ca.)		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): 04 Codice prodotto 032 - Codice EAN 8009138000342		
Ingredienti	Latte intero pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici		
Caratteristiche organolettiche	Forma: Colore: Odore: Sapore: Consistenza: Struttura pasta	Tondeggiante con lieve strozzatura Bianco latte Fragrante, delicato di latte Gradevole con tipica nota di latte Media, leggermente Fibre lunghe a sfoglie sovrapposte	
Valori chimici e nutrizionali Per 100g di prodotto Media di una lavorazione giornaliera	Valore energetico: Proteine: Carboidrati: Grassi:	Kcal 242/ 100g, KJ 1004 / 100g 17,07 g % 0,95 g % 18,86 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