





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 100 g Confezioni da: -pezzi 21 -peso 2,50 kg c.a.		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): Codice prodotto 003 - Codice EAN 56598 a peso variabile		
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 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 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



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 120 g Confezioni da: -pezzi 21 -peso 2,50 kg c.a.		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): Codice prodotto 003 - Codice EAN 56598 a peso variabile		
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 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 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



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 150 g Confezioni da: - pezzi 17 - peso 2,50 kg c.a.		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): Codice prodotto 003 - Codice EAN 56598 a peso variabile		
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 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 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° 02	Data 13.08.2012	Redatto (Resp Operativo Autocontrollo) Dino Di Giannantonio	Approvato (Direzione) Prof. Fausto Ruscitti



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 170 g Confezioni da: -pezzi 18 -peso 3,00 kg c.a.		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): Codice prodotto 003 - Codice EAN 56598 a peso variabile		
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 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 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° 02	Data 13.08.2012	Redatto (Resp Operativo Autocontrollo) Dino Di Giannantonio	Approvato (Direzione) Prof. Fausto Ruscitti

SCHEDA TECNICA

FORMAGGI DI PASTA FILATA FRESCA

Produttore		ANSAPE SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA CONTRADA CANNUCCIA 67027 RAIANO (AQ)	
Denominazione e descrizione generale Prodotto	FIOR DI LATTE 220 g Confezioni da: -pezzi 14 -peso 3,00 kg c.a.		
Packaging	Confezione: Vaschetta in polietilene Imballo (confezioni per cartone): Codice prodotto 003 - Codice EAN 56598 a peso variabile		
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 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 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