SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **BLFN**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

BLUFFIENO / Formaggio vaccino erborinato affinato con menta ed erbe aromatiche. Stagionatura minima 60 giorni.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, muffe selezionate, menta piperita secca, spezie, erbe aromatiche secche. Crosta edibile.

ALLERGENI

Latte (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	MODALITÀ DI TRASPORTO:
Conservare in frigorifero tra +2°C/+6°C. Consumare entro la data prevista.	Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra +2°C/+6°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Latte: ITALIA. Crosta edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:	SCADENZA / SHELF LIFE:
Peso variabile da kg 2,5 a kg 2,7. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 4 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x40x17	Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa) 90 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato con pellicola neutra e carta alluminata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	
Valore energetico	1396 Kj / 337 kcal
Grassi	29 g
di cui saturi	19 g
Carboidrati	< 0,0 g
di cui zuccheri	< 0,0 g
Proteine	19 g
Sale	3,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Microrganismi 30°C	≤ 500.000 UF/C
Stafilococcus coag+	≤ 100 UF/C
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes (qualitativa)	Assente/25g
E. Coli	≤ 10 UF/C

CARATTERISTICHE CHIMICHE		STANDARD FISICI
pH	**< 6**	Esente da corpi estranei.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Antichi Sapori Srl - **Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)**
Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: IT Y4V6Y CE