



SCHEMA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **0054**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

CANTINACCIO al pepe / Formaggio ovino con pepe in grani affinato nelle cantine di tufo. Stagionatura minima 14 mesi.

INGREDIENTI

LATTE di pecora, sale, pepe in grani 0,1%, caglio, fermenti. Trattato in superficie con: olio di girasole, aceto di vino bianco (SOLFITI), coriandolo in polvere. Crosta non edibile.

ALLERGENI

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra +4°C/+10°C.
Consumare entro la data prevista.

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra +4°C/+10°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Latte: ITALIA. Crosta non 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:

Peso variabile da kg 13,5 a kg 15,. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x40x20

SCADENZA / SHELF LIFE:

Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa)
180 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato nudo in cartone ondulato. 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	1840 Kj / 444 kcal
Grassi	37 g
di cui saturi	21 g
Carboidrati	< 0 g
di cui zuccheri	< 0, g
Proteine	28 g
Sale	3,2 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

pH < 6

STANDARD FISICI

Esente da corpi estranei.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Antichi Sapori Srls - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)

Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: IT Y4V6Y CE