SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: 0053

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

CENERENTOLA al tartufo / Formaggio di capra affinato nella cenere di ulivo. Stagionatura minima 150 giorni.

INGREDIENTI

LATTE di capra, sale, tartufo <1%, caglio, fermenti. Trattato in superficie con pura cenere di ulivo.
Crosta non edibile.

ALLERGENI

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	MODALITÀ DI TRASPORTO:
Conservare in frigorifero tra +4°C/+10°C. Consumare entro la data prevista.	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:	SCADENZA / SHELF LIFE:
Peso variabile da kg 4,3 a kg 5. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 2 - Dim. cartone in cm: LxLxH 50x30X20	Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa) 150 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in fogli di carta vegetale. 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	1542 Kj / 372 kcal
Grassi	30 g
di cui saturi	18 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	2,2 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		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