



SCHEMA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **FDML**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

FIORDIMIELE / Formaggio vaccino affinato con miele e arachidi. Stagionatura minima 90 giorni.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, miele, crema di miele (miele, sciroppo di glucosio, saccarosio, pectina), ARACHIDI (ARACHIDI, olio di semi di girasole, sale), scorzette di arancia candite (scorza di arancia, sciroppo di glucosio, fruttosio, zucchero, acidificante E330, conservante E220 (ANIDRIDE SOLFOROSA), coloranti E120, E131, estratti vegetali, aromi), zucchero, alcool, spezie. Crosta edibile.

ALLERGENI

Latte, Arachidi, Anidride solforosa. (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C.
Consumare entro la data prevista.

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra 0°C/+4°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:

Peso variabile da kg 3,5 a kg 4,3. Da vendersi a peso.
Pz per cartone: 4 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x40x17

SCADENZA / SHELF LIFE:

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

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in buste di plastica sottovuoto. 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	1649 Kj / 397 kcal
Grassi	33,23 g
di cui saturi	25,39 g
Carboidrati	< 1 g
di cui zuccheri	< 1 g
Proteine	24,7 g
Sale	1,7 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