SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **FGBS**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE
FRAGOBALSAMICO / Formaggio misto pecora affinato in aceto balsamico di Modena e fragole disidratate. Stagionatura minima 60 giorni

INGREDIENTI
LATTE ovino e vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, FRAGOLE disidratate: (zucchero di canna, acido citrico, aroma fragola, conservante E 223 0,01% "METABISOLFITO DI SODIO ", colorante E129 "Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini"), aceto balsamico di Modena (aceto di vino "SOLFITI", mosto d'uva, colorante caramello E150d). Crosta edibile.

ALLERGENI
Latte, fragole, E 223 (metabisolfito di sodio), solfiti. (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 3,2 a kg 3,8. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 4 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x40x17	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	1836 Kj / 443 kcal
Grassi	37 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	28 g
Sale	1,9 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