SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **MDRFGL**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

MANDARINO AL FRAGOLINO / Formaggio stagionato a pasta filata affinato nel vino Fragolino. Stagionatura minima 180 giorni.

INGREDIENTI

LATTE, sale, caglio, Fragolino rosso 1,5% (vino spumante "SOLFITI", vino "SOLFITI", zucchero, aromi. Crosta edibile

ALLERGENI

Latte, 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 18 a kg 20. Da vendersi a peso. Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 35x35x40	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	1678 Kj / 406 kcal
Grassi	33 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	< 0 g
di cui zuccheri	< 0 g
Proteine	26 g
Sale	2,9 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