



SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: 0038

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

ROSA DEI VENTI / Formaggio misto pecora con frutta disidratata rinvenuta. Stagionatura minima 60 giorni.

INGREDIENTI

LATTE misto pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, albicocche secche (ANIDRIDE SOLFOROSA), prugne secche (SOLFITI), uva cilena (ANIDRIDE SOLFOROSA), FRAGOLE disidratate (zucchero di canna, acido citrico, aroma fragola, conservante E 223 0,01% "METABISOLFITO DI SODIO", colorante E 129 "Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini"), mirtilli disidratati, vino bianco (SOLFITI), vermouth (SOLFITI), alcool, olio di semi di girasole. Crosta edibile.

ALLERGENI

Latte, Anidride solforosa, Solfiti, Fragole, Metabisolfito di sodio. (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 1,2 a kg 1,5. Da vendersi a peso.
Pz per cartone: 3 - Dim. cartone in cm: LxLxH 22x22x15.

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	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

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**