

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: 0045

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

VESUVIO / Formaggio misto pecora farcito con miele e peperone rosso. Stagionatura minima 60 giorni.

INGREDIENTI

LATTE misto pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, miscela peperone (peperone rosso costoluto, miele, zucchero, pectina vegetale, aceto di vino "SOLFITI", peperoncino in polvere), pomodori secchi, vermouth "SOLFITI", colatura di alici di Cetara "PESCE"), prugne secche (SOLFITI), alcool. Crosta edibile.

ALLERGENI

Latte, solfiti, pesce. (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 3,00 a kg 4,00. Da vendersi a peso. Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa) Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 22x22x15 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	1865 Kj / 448 kcal
Grassi	37 g
di cui saturi	24 g
Carboidrati	< 0,5 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	29 g
Sale	2,1 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	