



# BASTONCINO AFFUMICATO



## DESCRIZIONE

Latticino a pasta filata semiduro affumicato ottenuto con aromatizzante di affumicatura.

## INGREDIENTI

Latte crudo vaccino, sale, caglio, correttore di acidità E330.

## ALLERGENI

Sono presenti naturalmente proteine del latte e lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d.lgs. 8.02.2006 n. 114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

## LAVORAZIONE / TECNOLOGIA

Il latticino viene realizzato seguendo un metodo tradizionale che comprende le seguenti fasi: trattamento del latte, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura, aromatizzazione.

## FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO

250 g; 500 g; 1 kg; 3 kg.

## SCADENZA / SHELF LIFE

10 giorni a confezione chiusa.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** bruno a seconda del grado di affumicatura.

**Sapore:** aromatico e dolce.

**Odore:** caratteristico di affumicato.

**Struttura:** pasta compatta ed elastica a forma allungata, con superficie liscia e lucente.

## CARATTERISTICHE FISICHE:

**Ph:** 5.95 - 6.80

**Umidità:** 55.7%

## CARATTERISTICHE CHIMICHE:

**Proteina:** 18,69 g

**Grasso sul f.q.:** 17%

**Grasso su s.s.:** 42%

**Carboidrati:** 2,3 g

**NaCl:** 0,546 g

**Aflatossina M1:** assente

**Residui fitofarmaci:** assenti

**Metalli pesanti:** Piombo: assente ; Cadmio: assente.

Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale)

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100g):

**Valore Energetico:** 205 Kcal / 853 Kj

**Grassi:** 13,4 g **di cui saturi** 9,27 g

**Carboidrati:** 2,3 g **di cui zuccheri** 2,21 g

**Proteine:** 18,69 g

**Sale:** 0,546 g

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

## MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C .

## CONFEZIONE:

**Primaria:** Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. 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).

**Secondaria:** Le singole confezioni sono inserite in scatola di polistirolo termoformato.

Articolo	Confezione	Formato Prodotto	Imballo Polistirolo (26,7x38x15)	Imballo Polistirolo (36,4x53x15)	Codice Ean
Bastoncino Affumicato 250 g	Vaschetta	20 g	10 Vaschette	20 Vaschette	8058340600840
Bastoncino Affumicato 500 g	Vaschetta	20 g	5 Vaschette	10 Vaschette	8058340600857
Bastoncino Affumicato 1 kg	Vaschetta	20 g	2 Vaschette	4 Vaschette	8058340600864
Bastoncino Affumicato 3 kg	Vaschetta	20 g	1 Vaschetta	2 Vaschette	8058340600871