



FILANO 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

1 kg; 2 kg; 4 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 cilindrica, 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
Filano Affumicato 1 kg	Vaschetta	1 kg	2 Vaschette	4 Vaschette	8058340601038
Filano Affumicato 2 kg	Vaschetta	2 kg	1 Vaschetta	2 Vaschette	8058340601045
Filano Affumicato 4 kg	Vaschetta	2 kg	1 Vaschetta	2 Vaschette	8058340601052