



FIOR DI PIZZA



DESCRIZIONE

Latticini fresco a pasta filata tritata per pizzerie.

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.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO

500 g; 1 kg; 3 kg; 4 kg.

SCADENZA / SHELF LIFE

10 giorni a confezione chiusa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco crema.

Sapore: dolce, leggermente acidulo.

Odore: caratteristico, delicato, di latte leggermente acidulo.

Struttura: tritato grossolanamente per preparazione pizze.

CARATTERISTICHE FISICHE:

Ph: 5.95 - 6.80

Umidità: 55.79%

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Proteina: 18,69 g

Grasso sul f.q.: 17%

Grasso su s.s.: 44%

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. CE1881/2006 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 |
|---------------------|------------|------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------|
| Fior di pizza 500 g | Vaschetta | 500 g | 5 Vaschette | 10 Vaschette | 8058340601441 |
| Fior di pizza 1 kg | Vaschetta | 1 kg | 2 Vaschette | 4 Vaschette | 8058340601458 |
| Fior di pizza 3 kg | Vaschetta | 3 kg | 1 Vaschetta | 2 Vaschette | 8058340601465 |
| Fior di pizza 4 kg | Vaschetta | 4 kg | 1 Vaschetta | 2 Vaschette | 8058340601472 |