



GIUNCATA



DESCRIZIONE

Formaggio fresco.

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 formaggio 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

100 g; 300 g; 500 g; 1 kg; 1,5 kg.

SCADENZA / SHELF LIFE

10 giorni a confezione chiusa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: bianco.

Sapore: dolce.

Odore: caratteristico, delicato, di latte leggermente acidulo.

Struttura: forma arrotondata e rettangolare a seconda della fucella in cui viene adagiata.

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: 2,2 g

NaCl: 0,759 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: 216 Kcal / 900 Kj

Grassi: 14,5 g **di cui saturi** 10,06 g

Carboidrati: 2,2 g **di cui zuccheri** 1,80 g

Proteine: 18,19 g

Sale: 0,759 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 fucelle di polipropilene termoformato. 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
Giuncata 500 g	Vaschetta	500 g	5 Vaschette	10 Vaschette	8058340601069
Giuncata 1 kg	Vaschetta	1 kg	2 Vaschette	4 Vaschette	8058340601076
Giuncata 1,5 kg	Vaschetta	1,5 kg	2 Vaschette	4 Vaschette	8058340601083