

Pasta Filata 5000 gr sottovuoto

1. Prodotto:

Formaggio a pasta filata

2. Caratteristiche:

Caratteristiche organolettiche

- Esternamente: Superficie gialla
- Internamente: Pasta omogenea, eventualmente con qualche piccolo buco
- Consistenza: Ottima al taglio,
- Odore: Delicato
- Sapore: Delicato, lievemente salato

Ingredienti

- Latte di mucca, sale, fermenti lattici vivi, caglio.

2.3. Caratteristiche chimiche

- Materia secca: 54 - 56 %
- Grasso totale: 26 - 28 %
- Grasso s.s.: 45 - 49 %
- Umidità nella materia senza grasso: 58 - 61 %
- Sale: 1,6 - 2,0 %
- ph: 5,20 - 5,40

2.4. Caratteristiche fisiche

- Forma: Cilindrica, leggermente ovale
- Dimensioni: Diametro: 100 mm, Lunghezza 450 mm
- Peso: ca. 5000 g

2.5. Caratteristiche microbiologiche

- E - Coli: < 1 / g
- Coliformi: < 10¹ / g
- Muffe: < 10 / g
- Lieviti: < 5x10³ / g
- Listeria: assenti in 25 g
- Salmonelle: assenti in 25 g
- Stafilococchi: assenti in 0,01 g

2.6. Allergene

- Lattosio, Proteine del lat

2.7- GVO

- Assenti



Pasta Filata 5000 gr sottovuoto

2.8. Valori nutrizionali medi

- Valore energetico : 1379 kJ / 100 g Formaggio = 333 kcal / 100 g Formaggio
- Grassi: 26,0 g / 100 g Formaggio
 - di cui saturi 17,4 g / 100 g Formaggio
- Carboidrati 0,7 g / 100 g Formaggio
 - di cui zuccheri 0,7 g / 100 g Formaggio
- Proteine: 23,0 g / 100 g Formaggio
- Sale 2,0 g / 100 g Formaggio

2.9. Scadenza - Immagazzinamento

- 100 giorni dalla produzione dai + 4° fino a + 8°

2.10. Scadenza residua alla consegna

- 70 Giorni

2.11. Modalità di produzione

- Secondo le normative „GHP“ e „HACCP“ e le norme legislative vigenti nell'Unione Europea.

2.12. Additivi

- Nessuno

3. Caratteristiche confezionamento

3.1. Pezzo singolo: PP/PE-sacchetto

3.2. Imballo:

a) Cartone pressato

- cartone: 2 pezzi in un cartone, Dim.: L x B x H = 460 mm x 265 mm x 125 mm
- bancale: 7 cartoni per strato, 10 strati
Dim.: L x B x H = 1200 mm x 800 mm x 1400 mm,
Peso lordo: ca. 780 kg

4. Numero articolo

- 1405 Bavarella 5 kg Cry.
- 1463 Alpinetta 5 kg Cry.