

DESCRIZIONE PRODOTTO	
Denominazione di vendita:	PROVOLONE DEL MONACO D.O.P.
Denominazione legale del prodotto:	formaggio a stagionato > 6 mesi a pasta semidura
Codice prodotto:	PDM DOP
Codice EAN :	2811769
Codice EAN-13:	8053504990188
Codice EAN-14:	90853504991232
Modalità di Conservazione:	tra + 8°C e +12°C in un luogo fresco e asciutto
Scadenza o TMC:	2 ANNI
Lotto di produzione e codifica:	gg/mm/aa (corrispondente alla data di produzione)
Origine del latte:	IT
Stabilimento di produzione:	Agerola via Ponte 47/D
Riconoscimento Ce (Reg. Ce 853/04):	CE IT M8L65
Ingredienti:	latte vaccino crudo razza agerolese 20%, latte vaccino crudo, sale, caglio misto Capretto(min 50%) e Vitello.
Peso netto (Kg):	prodotto soggetto a calo peso naturale
Informazioni su OGM: (Reg. Ce 1829/2003 e 1830/2003)	non contiene OGM

1) Dati tecnici:			
Imballo primario:	polistirolo		
Imballo secondario:	confezione regalo (scatolo DOP)		
Pezzi per confezione:	1		
Collo:	1		
Confezioni per collo:	1		
Dati tecnici pallet:	colli per strato 12	strati per pallet 4	colli per pallet 48

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2023

2) Dati tecnici:			
Imballo primario:	cartone neutro (forato)		
Pezzi per confezione:	1 o 2		
Collo:	1		
Confezioni per collo:	1 o 2		
Dati tecnici pallet:	colli per strato 12	strati per pallet 4	colli per pallet 48

Caratteristiche organolettiche:	
Consistenza:	semidura
Colore esterno:	paglierino
Colore interno:	colore crema con toni giallognoli
Crosta:	non edibile
Sapore:	dolce e butirroso
Odore:	leggero e piacevole gusto piccante

Caratteristiche microbiologiche:	
Coliformi totali	< 100* UFC/g
E. Coli	< m = 100; M=1.000*
Salmonella	assente/25g*

*I risultati rispettano i criteri di igiene di processo e sicurezza alimentare previsti dal Reg. Ce 2073/05 e succ. mod.
(si riferiscono esclusivamente al campione sottoposto a prova)

Valori Nutrizionali:		
Parametro	Unità di Misura	Valore su 100g di parte edibile
Energia	Kj/Kcal	1565/374
Grassi	g	28.2
- di cui acidi grassi saturi	g	16.7
Carboidrati	g	2.0
- di cui zuccheri	g	2.0
Proteine	g	28

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2023

Dichiarazione Allergeni			
Allergene	Presente	Possibile presenza	Assente
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO	SI
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	SI
3. Uova e prodotti a base di uova.	NO	NO	SI
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	SI
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	NO	SI
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<u>SI</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI
9. Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	SI
10. Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	SI
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	NO	NO	SI
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO	NO	SI
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	SI
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	SI

N.B. L'AZIENDA SI RISERVA LA FACOLTA' DI APPORTARE, IN QUALSIASI MOMENTO, MODIFICHE AGLI ELEMENTI DELLA SCHEDA TECNICA LEGATE A VARIAZIONI TECNOLOGICHE DI PRODUZIONE.

Rev.0 del 01/01/2023