



* IMMAGINE PRODOTTO (a titolo esemplificativo)

SCHEDA TECNICA Rev.3 del 03/08/2021		DENOMINAZIONE PRODOTTO: FORMAGGIO TERRA NERA										
COD. INTERNO	FORMATO	CODICE EAN		TMC	PALLETTIZZAZIONE (*)				DIM.CART. (mm)		PESO APPROSS.	
		13	128		PZ/CT	CT/PALLET	CT/STRATO	STR/PALL	LARG. x LUNG. x ALT.	KG/CT	KG/PALLET	
025020	Forma intera: circa 8 kg	2385481	98056598183200	120 GG								
025021	Mezzaforma: circa 4 kg											
025022	Forma intera: circa 3 kg	2334635	98056598183224	120 GG	4	35	7	5			12	
025024	Forma intera: circa 1 kg	2441323	98056598183231	120 GG	14	35	7	5			14	
025024	Forma intera: circa 1 kg *	2478919 *	98056598183279	120 GG	14	35	7	5			14	
025023	Porzionato (da 200g a 350 g)	2392105	98056598183248	120 GG	20	96	16	6			5	
025023	Porzionato (da 200g a 350 g) *				20	96	16	6			5	

* Codice EAN prezzato

(*) LA PALLETTIZZAZIONE PUO' SUBIRE VARIAZIONI.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio semigrasso

STAGIONATURA: 30 gg MAX

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: da 0°C a + 4°C

CONFEZIONAMENTO.: sottovuoto in busta termoretraibile

IDENTIFICAZIONE LOTTO: data di confezionamento espressa in GGGAA

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Latte vaccino intero pastorizzato

Latte ovino intero, **Latte** caprino intero pastorizzato

Sale

Caglio

Fermenti lattici

Pepe nero 0,5%

Pepe nero in polvere 1%

Olio d'oliva

Origine del Latte: ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico	1553 kJ
Valore energetico	374 kcal
Grassi	30,6 g
di cui saturi	20,2 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	22,8 g
Sale	1,5 g

ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio).

Il prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Pistacchio).

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: grigio/nero

ODORE: intenso, caratteristico

STRUTTURA: compatta

SAPORE: intenso, tipico

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	VALORE/UNITA'	VARIAZIONI
Sostanza secca	49%	2%
Umidità	51%	2%
Grasso sul secco	49%	2%
pH	5,38	0.05

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conformità Reg. CE 2073/'05 e s.m.i.

CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI:

Applicazione del sistema HACCP ai sensi dei Regg. CE 852/'04 e 853/'04.

Il contenuto delle schede tecniche può essere soggetto a revisione. Sarà nostra cura inviarti la revisione aggiornata che viene riportata nell'instestazione.