

La Ghiotta

Formaggio vaccino semi stagionato

Caratteristiche

Formaggio vaccino semi stagionato, colore crosta dorata, scalzo scodellato, pasta compatta e elastica color bianco paglierino, profumo butirrico, sapore delicato e piacevole.



Codice di fatturazione del prodotto	206	Codice IVA	4%
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale. Trattato in crosta con conservanti E202, E282, E235.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte vaccino, contiene lattosio		
Peso medio in kg circa cada uno	1,7	Tara in g	10
Dimensioni Forma Intera	Stampo cm 14	Scalzo cm	8,5
Imballo	Sottovuoto / Cartone		
Confezionamento	Il formaggio è confezionato sottovuoto con allegata una graziosa etichetta circolare		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	20		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)	30
Codice EAN	2 319807	Codice GTIN	98024501002061
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1347 / 324	24	17	1,0	1,0	26,0	1,10	45,30	43,88
Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	395	190	115	265	EPAL