

DENOMINAZIONE: **PROVOLA**

INGREDIENTI: **LATTE** vaccino pastorizzato, Sale, Caglio (crosta non edibile)

CONSERVAZIONE: Conservare in frigo TEMPERATURA: +4°C DURATA DEL PRODOTTO: 3 MESI

| PRODOTTO: | | | |
|--------------------------|---------|---------|--------|
| Peso netto ca | Gr 1000 | Gr 1800 | Gr 800 |
| Stagionatura | gg. 10 | gg.10 | gg. 10 |
| Trattamento sulla crosta | E202 | E202 | E 202 |
| CODICE INTERNO | 705601 | 705601 | 706101 |

| IMBALLAGGIO: CARTONE DI COLORE BIANCO | | | |
|--|-------------|------------|------------|
| Dimensioni | mm. 350x350 | mm.350x350 | mm 350x350 |
| Peso | gr. 800 | gr. 800 | Gr 800 |
| N° di pezze per cartone | 8 | 8 | 16 |
| Peso netto ca | Gr 8000 | Gr 14.400 | Gr 12.800 |
| Crt x pedana | n.36 | n.36 | n.36 |

| Valori Nutrizionali x 100gr di Parte edibile | % | Kcal | Kj |
|--|-------|------|-------|
| MATERIA SECCA | 61,7 | | |
| GRASSI TOTALI | 32,90 | | |
| GRASSI SULLA S.S. | 53,32 | | |
| COLESTEROLO | 74 | | |
| CARBOIDRATI | 2,30 | | |
| PROTEINE | 24,95 | | |
| CLORURO DI SODIO | 1,12 | | |
| CALORIE TOTALI | - | 405 | 1.681 |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI | Valore misurato | Limiti legislativi | Metodica applicata |
|---------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------|
| Coliformi Totali ufc/gr | < 10 | 100.000 | ISO 4832:2006 |
| Escherichia coli ufc/gr | <10 | 1.000 | UNI 10980:2002 |
| Stafilococco aureo ufc/gr | < 10 | 1.000 | UNI EN ISO 6888-2:2004 |
| Salmonella ufc/25gr | Assente | Assente | UNI EN ISO 6579:2004 |
| Listeria monocytogenes ufc/25gr | Assente | Assente | ISO 11290-1:1996/Amd 1:2004 |

NOTE: gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.