SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO	**Caciottella-sebinella**
REFERENZA	Caciotella-sebinella
CODICE PRODOTTO	CACIT001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio molle da tavola.
FORMA E DIMENSIONI	Forma cilindrica con diametro di circa 13 cm e altezza di 5 cm. Forme intere con peso netto variabile 700 gr.
INGREDIENTI	**LATTE** vaccino, caglio, sale
ALLERGENI	**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+6°C
SHELF LIFE	Preferibile 45 gg dalla data di confezionamento
UNITA' DI MISURA DI VENDITA	Kg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Rosata o rossiccia – **CROSTA NON EDIBILE**
Pasta	colore bianco paglierino, consistenza morbida
Gusto e sapore	dolce e aromatico
Stagionatura	Superiore a 20 gg
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1319 kJ / 315 kcal
Grassi (g)	26
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	0.9
di cui zuccheri (g)	0.9
Proteine (g)	19
Sale (g)	2.1
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	≤ 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	≤ 100 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmnella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Confezione - imballaggio	carta idropack vegetale (materiale idoneo al contatto con prodotti alimentari) - cartone ondulato
Numero di pezzi per imballo	Pz 8
Peso unitario	Peso netto 700 g. circa
Modalità di distribuzione/conservazione	+1°C/+6°C
Data revisione	Rev 01 30/08/2024