



Codice:

35269

Descrizione:

FORMAGGIO MIX"GRATTUGIATA"/FATTORIA KG1

DENOMINAZIONE DI VENDITA

MIX DI FORMAGGI DURI GRATTUGIATI

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

UE

INGREDIENTI

FORMAGGI DURI (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo)

ALLERGENI

Latte, lisozima da uovo. Naturalmente privo di lattosio e privo di glutine.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Avvio produzione grattugiato, ingresso forme reparto pulizia forme, pulitura, toelettatura e raschiatura forme, stoccaggio forme ingresso forme reparto lavorazione, grattugia: forme interrefridi di lavorazione, setacciatura, recupero prodotto trattenuto dal setaccio, triturazione del prodotto trattenuto dal setaccio, omogeneizzazione del prodotto, aspirazione verso bilancia multitesta, dosatura prodotto con pesata, formatura e riempimento della busta e/o vaschetta, iniezione dei gas (Azoto-CO2), saldatura, prova metal detector, prova controllo peso e parametri tecnologici, etichettatura/incartonamento, pallettizzazione, stoccaggio in cella, preparazione per la spedizione, trasporto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: >25% <35%

Grassi: >26%

Grassi s/s: >32% Proteine: >30%

Calcio: >1000 <1200 mg/100g Fosforo: >600 <700 mg/100g

Sodio cloruro: >1,40 <1,80%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonelle spp.: assente ufc/25g

Listeria monocytogenes: assente ufc/25g

Conta batterica totale: <100000 ufc/g

Staf. Aureus: <100 ufc/g E.Coli: <10 ufc/g

Muffe: <100 ufc/g

Lieviti: <10000 ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Prodotto dall'aspetto regolare, tipico grattugiato, costituito da polvere estremamente fine e asciutta o parti-

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colarmente grossolana;il grattugiato deve presentarsi uniforme.Non devono essere presenti scaglie grosse o grumi formatidall'agglomerazione di prodotto a causa di un anomalo assorbimento dell'acqua.

Eventuali piccoli aggregati di grattugiato devono sgretolarsi facilmente al tatto.

Colore: Tipico,giallo paglierino uniforme.

Sono assenti colorazioni anomale.

Sapore: Gradevole,intenso,non eccessivamente salato o pungente. Devono risultare assenti sapori anomali o estranei.

Odore:Gradevole,tipico di un prodotto fresco,ben conservato.

Sono assenti odori anomali e estranei quali crosta,muffa, stantio o odori indicanti un processo di ossidazione in corso.

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

Valori medi per 100gr:

Energia: 1634 kJ 393 Kcal

Grassi: 29g di cui acidi grassi saturi: 19g

Carboidrati: 0g di cui zuccheri: 0g

Fibre: 0g Proteine: 33g

Sale: 1,4g

OGM

Gli ingredienti utilizzati per la produzione del Mix di di formaggi duri non derivano da O. G. M.

CONSERVAZIONE

Temperaura di conservazione e trasporto: +4°C +8°C

TMC (DURABILITÀ)

90 giorni

IMBALLO PRIMARIO

Busta sottovuoto in atmosfera protettiva

PESO NETTO SINGOLO PEZZO

1 Kg

PESO LORDO CARTONE

5,293 kg

CONTENUTO PER CARTONE

n. 5 pezzi

CARTONI PER PALLET

n. 60

CARTONI PER STRATO

n. 10

N°STRATI PER PALLET

n. 6

DIMENSIONE DEL CARTONE

Lunghezza: 23 cm Larghezza: 39,5 cm Altezza: 15 cm

MARCHIO

La Fattoria

CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ

8010883003779

CODICE A BARRE CARTONE

28010883000666

NOMENCLATURA COMBINATA

04062000

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

VIA S. ANNA 10, CADEO (PC)

DATA REVISIONE FORNITORE

Rev. 005 del 31/01/2022 conf. 01/02/2022