



Scheda Tecnica Prodotto

CART. PROVOLA AFFUMICATA 2 KG (G)

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 3

Data Revisione 08/05/2017

Caratteristiche Generali

Revisione	3
Codice Articolo	10C300G
Paese di Mungitura	UE
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	UE
Descrizione Prodotto	CART. PROVOLA AFFUMICATA 2 KG (G)
Tipologia Prodotto	PROVOLONE

Descrizione

Generalità	formaggio semiduro a pasta filata
Formato	cilindrica, da kg. 2
Crosta	bianca giallastra, leggermente umida
Pasta	compatta, elastica
Colore	bianco leggermente paglierino
Sapore Aroma Odore	dolce, delicato, aroma affumicato
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	8

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	52
Tenore Materia Grassa sul secco %	38
Ingredienti	LATTE, sale, caglio microbico, correttore di acidità, Acido citrico, agente di rivestimento, fumo alimentare
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1037/239
Grassi	17
Di cui Saturi	11
Carboidrati	1
Di cui Zuccheri	0
Proteine	27
Sale	2.1

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	60
Vita Residua al Ricevimento (gg)	30

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	31
Larghezza (cm)	42
Altezza (cm)	9
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,53
Barcode Articolo	2636610000000



Scheda Tecnica Prodotto CART. PROVOLA AFFUMICATA 2 KG (G)	Pagina 2/2
Redatto da Ufficio Qualità	
Revisione 3	Data Revisione 08/05/2017

Barcode Confezione	2636610000000
--------------------	----------------------

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	60
Strati per Pallet	10
Cartoni per Strato	6

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	10
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000