



FILANO AFFUMICATO

Il Filano affumicato è un formaggio a pasta filata dura con affumicatura naturale; di sapore gradevole e colore ambrato e struttura compatta. L'odore è delicato e gradevole.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale. Correttore di pH E330, affumicatura con trucioli di faggio naturale.

SHELF LIFE 30 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldada. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO pH: 5,70- 5,90

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

Energia
281 kcal / 1172 Kj

Carboidrati 0,8 g

di cui zuccheri 0,8 g

Proteine 26,11 g

Grassi 19,3 g
di cui acidi grassi saturi 13,8 g

sale 2,32 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
FI541	3000 g	1000 g	Gastronomia	3 pezzi	n. 1 vaschette per telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8032644502628
FI542	4000 g	2000 g	Gastronomia	2 pezzi	n. 1 vaschette per telaio	n. 10 telai per strato per 10 strati	8032644501959

Rev. 00 del 01/07/2016

