



Filano bianco

Il Filano bianco è un formaggio a pasta filata dura caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trova il maggior consumo come formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

INGREDIENTI Latte vaccino, caglio, sale Correttore di pH E330.

SHELF LIFE 30 gg a confezione integra

CONSERVAZIONE In frigo (Tmax= 4 °C)

CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. 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: 5,90;

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
263 kcal / 1097 Kj

Carboidrati 1,7 g

di cui zuccheri 1,2 g

Proteine 25,2 g

Grassi 17,3 g
di cui acidi grassi saturi 12,1 g

sale 1,45g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
FI539	3000 g	1000 g	Gastronomia	3 pezzi	1 vaschetta per telaio	10 telai per strato per 10 strati	8032644505650
FI538	4000 g	2000 g	Gastronomia	2 pezzi	1 vaschetta per telaio	10 telai per strato per 10 strati	8032644505643

Rev. 00 del 01/07/2016

