



IT
N7Q2Y
CE

FILANO AFFUMICATO

Il filano affumicato è un formaggio a pasta filata dura con affumicatura naturale, dal sapore gradevole, colore ambrato e struttura compatta.

Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	281Kcal/1172Kj
Grassi:	19,3 g
di cui acidi grassi saturi	13,8 g
Carboidrati:	0,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine:	26,11 g
Sale:	2,32 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata dura	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
Shelf life: 30 gg a confez. integra; 60 gg a confez. termoretraibile	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Origine del latte: Paesi UE	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COM-POSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
FI196	1000g 2000g Ca.	Vaschetta peso variabile	4pz 2pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502680	Gastronomia
FI196	1000g 2000g Ca.	Cassa di polistirolo peso variabile	10pz 5pz	Sfuse in cassa di polistirolo	4 casse a strato, 10 strati	8032644502680	Gastronomia
FI499	2000g Ca.	Confezione termoretraibile peso variabile	2pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644506466	Gastronomia
FI499	2000g Ca.	Confezione termoretraibile peso variabile	5pz	Sfuse in cassa di polistirolo	4 casse a strato, 10 strati	8032644506466	Gastronomia