



IT  
N7Q2Y  
CE

## MAIALINO AFFUMICATO

Il maialino affumicato è un formaggio a pasta filata semidura 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

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio a pasta filata semidura affumicata
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.
<b>Shelf life:</b> 30 gg a confezione integra.
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia
<b>Allergeni:</b> latte
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>
E. Coli <100 ufc/g
Stafilococchi Coag. + <100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria monoc. Assente in 25 g
pH 5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007

## SCHEMA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ PER CONFEZ.	COM-POSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
MA469	150g 250g 500g	Vaschetta 1000g	6/7pz 4pz 2pz	2 Confez per telaio 4 Confez- zioni per cassa	10 Telai a strato, 12 Strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644506053 Libero Servizio
MA200	150g 250g 500g	Cassa di polistirolo peso variabile	30pz 20pz 10pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644502161 Libero Servizio