

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione PROVOLONE DOLCE 5 kg		Cod. 397,2	
Descrizione prodotto Formaggio semiduro a pasta filata			
Caratteristiche generali			
Ingredienti	Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio		
Origine del latte: Italia			
Formato	Cilindrica con diam. di 12 cm e lunghezza di 45/47 cm		
Peso	5 kg. c.a.		
Stagionatura	min. 5 giorni		
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)	180 giorni		
Identificazione del lotto	Codice numerico sull'etichetta		
Codice EAN	2 039720		
Caratteristiche organolettiche			
Colore	Pasta di color giallo paglierino; crosta di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno		
Sapore	Delicato		
Consistenza	Semidura		
Aspetto	Pasta compatta con leggera occhiatura e sfogliatura a seconda della stagionatura ; crosta liscia, sottile		
Caratteristiche chimico - fisiche		Caratteristiche microbiologiche	
	Valori medi		
Umidità	≤ 46,00 %	Colif. Totali	ufc /g < 10
Sostanza secca	≥ 54,00 %	E.Coli	ufc /g < 10
Grassi T.Q.	± 27,00 %	Stafil. aureus coag. +	ufc /g < 10
Grassi S.S.	min. 44,00 %	Salmonella spp	/25 g Assente
		Listeria monocytogenes	/25 g Assente
		Lieviti	ufc/g < 10.000
		Muffe	ufc/g < 1.000



CIRESA S.r.l. 23815 INTROBIO (Lecco) via Vittorio Emanuele,62
Tel +39 0341980540 – Fax +39 0341981294 –email: ciresa@ciresa.it– www.ciresa.it
Controllo qualità : qualita@ciresa.it



Valori nutrizionali medi (100 g. di prodotto)		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ / kcal)	1404 / 338	Temperatura di conservazione	+ 4°C / + 6°C
Grassi (g)	26,4	Temperatura di trasporto	+ 4°C / + 6°C
di cui acidi grassi saturi (g)	18,0		
Carboidrati (g)	0		
di cui zuccheri (g)	0		
Proteine (g)	25,1		
Sale (g)	1,7		

Caratteristiche logistiche	
Unità cartone	2 pezzi
Dimensioni cartone (hl / lg / pr) mm.	157 / 259 / 502
Tara cartone	480 g
N° cartoni per strato pallet	6
Numero strati per pallet	8
Cartoni per pallet	48
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120

Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio
Responsabile Controllo Qualità*