



HERACLEA
CASARI LUCANI DAL 1985



PROVOLA AFFUMICATA

SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA - REV. 02 DEL 10.10.2017 - N° RICONOSCIMENTO IT 17 39 CE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Provola Affumicata

DESCRIZIONE

Formaggio Fresco a pasta filata con gusto di affumicatura a partire da latte crudo

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INGREDIENTI

Latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale

ASPETTO ESTERNO E STRUTTURA

Forma cilindrica. Colore: la crosta è sottile di colore marroncino chiaro. Sapore: dolce. Pasta: formaggio a pasta filata a struttura pastosa poco elastica e leggero gusto di affumicato

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Provola da 1000 g circa, con legaccio. Imballo in cassette di plastica da 4 pz, peso complessivo 4 Kg circa

MODALITÀ DI UTILIZZO

Formaggio da tavola

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le sue caratteristiche se dalla data di produzione è conservato nel rispetto delle temperature da +4°C a +12°C

SCADENZA

30 giorni dalla data di produzione

ALLERGENI (Reg.1169/11)

Proteine del latte, lattosio

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	kcal 332 – kjoule 1389
Proteine	24,34g
Carboidrati di cui zuccheri	2,16g 0,73g
Grassi di cui saturi	25,07g 15,65g
Sale	2g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Reg. 2073/05)

Parametro	M	m	n	c
Staphylococchi coag. positivi	5 ufc/g	10 ufc/g	5	2
Listeria monocytogenes	assente in 25g		5	0
Salmonella spp	assente in 25g		5	0

PRODOTTO SOGGETTO A CALO DI PESO NATURALE

caseificio heraclea srl

s.s.106 - km. 417,500 - 75020 Nova Siri /Mt - t. 0835 877 516 - f. 0835 505 884 - p.iva 01274720778 - info@caseificioheraclea.com - caseificioheraclea.com
azienda con Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare certificato UNI EN ISO 22000:2005

