

Pagina 1 di 1	<b>Latteria Vesuviana s.r.l.</b> <i>Via Mons. Romero Cesar, 65 – 80048 Sant'Anastasia (NA)</i>	<b>Scheda n° 2</b> Rev. 0 del 02/11/2017
	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	



<b>PROVOLA AFFUMICATA</b>					
Tipologia di prodotto: <b>Formaggio fresco, ottenuto dalla coagulazione acido presamica del latte e seguente filatura della cagliata con acqua bollente. Una volta rassodato e salato in salamoia il prodotto viene affumicato con metodi tradizionali.</b>					
<b>Ingredienti:</b> Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici					
<b>Allergeni:</b> Latte e prodotti a base di latte			<b>OGM:</b> no		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>					
Forma/aspetto	Tondeggiante, ovoidale				
Sapore	Dolce di fermentazione lattica, con aroma di affumicatura				
Odore	Di fermenti lattici frammisti al fumo				
Colore	Ambrato più o meno intenso				
Consistenza	Elastica, morbida al taglio				
<b>Caratteristiche commerciali</b>					
Peso medio (per pezzo)	100-250-500-700 g				
Confezionamento primario (tipo imballo)	Busta termosaldata o microforata				
N° pezzi per confezione primaria	Variabile in base al formato				
Materiale imballo secondario	Vaschetta	Polistirolo			
Larghezza / Lunghezza / Altezza (mm)	260/320/90	380/550/130			
<b>Pallet</b>	EUR (120 x 80)				
N° confezioni per fila	10 x3 kg	4 x10 kg			
N° file per pallet	15	10			
Peso netto	450 kg	400 kg			
<b>Caratteristiche chimico-fisiche per 100 g di prodotto</b>					
Contenuto in acqua (g)	58,0	<i>MINERALI</i>		<i>VITAMINE</i>	
Grassi (g) di cui:	15,6	Calcio (mg)	650	Vit. C (mg)	0,0
saturi totali (g)	10,5	Ferro (mg)	0,33	Tiamina (mg)	0,03
monoinsaturi totali (g)	5,27	Magnesio (mg)	21	Niacina (mg)	0,08
polinsaturi totali (g)	0,67	Fosforo (mg)	465	Vit. B6 (mg)	0,10
colesterolo (mg)	79	Potassio (mg)	80	Vit. B12 (µg)	0,82
Proteine (g)	22,5	Sodio (mg)	627	Vit. A (UI)	554
Carboidrati (g) di cui	2,45	Zinco (mg)	2,72	Vit. E (mg)	0,16
Zuccheri (g)	2,45	Sale (g)	1,57	Vit. D (UI)	14
Valore energetico (Kcal e Kj)	240,2 kcal 1001,4 kj	pH	5,00	Vit. K (µg)	1,90
		a <sub>w</sub>	>0,95		
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>		Conforme	al	Regolamento	CE n.2073/2005 e
Regolamento CE n.1441/2007					
<b>Conservabilità</b> (shelf life): max. 15 giorni a 4°C			<b>Categorie di consumatori finali:</b>		
<b>Modalità di conservazione:</b> in frigo a 4°C			Tutte, ad eccezione degli allergici e intolleranti al latte e prodotti a base di latte		
<b>Modalità di preparazione:</b> <i>tal quale o in preparazioni culinarie.</i>					