

ANIMALETTO AFFUMICATO

Formaggio a pasta filata a forma di elefantino o maialino, di colore giallo più o meno intenso in base al grado di affumicatura; di consistenza morbida e compatta. Aroma caratteristico ottenuto dall'affumicatura naturale con trucioli di faggio.



Denominazione di vendita: formaggio a pasta filata

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
Correttore di acidità: acido citrico

Affumicatura con trucioli di faggio naturali

Contiene allergeni, non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	278 kcal / 1157 Kj
Grassi	20,6 g
Di cui acidi grassi saturi	14,8 g
Carboidrati	1,1 g
Di cui zuccheri	1,1 g
Proteine	22,10 g
Sale	1,22 g

Shelf life: 30 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschette termosaldate da 1 kg
contenenti 4 pezzi da circa 250 gr l'uno.

Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

pH: 5,50

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Coliformi totali < 10000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Coag. Termi. + Aurei < 100 ufc/g
Salmonella Assente in 25 g
Listeria m. Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004
E Reg. CE n. 1441/2007

