

TRECCINE AFFUMICATE

Formaggio a pasta filata dura dalla caratteristica forma a treccia, con affumicatura naturale, colore ambrato e struttura compatta.

Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.



Denominazione di vendita: formaggio a pasta filata dura

INGREDIENTI

LATTE vaccino, Caglio, Sale,
Correttore PH E330

Affumicatura con trucioli di faggio naturali

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	281 kcal / 1172 Kj
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

Shelf life: 30 gg a confezione integra

Conservazione: in frigo (max + 4° C)

CONFEZIONAMENTO:

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata contenente 4 pezzi da 250 gr o confezionate singolarmente

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: 5,70 - 5,90

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

