caseificio Fratelli Nuzzi	**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**	Codice: 20x
	Bastoncini Affumicati	Rev. 1
		Data 10/18

Generalità

Denominazione prodotto: Bastoncini Affumicati	**Descrizione:** Bastoncini Affumicati è un formaggio a pasta filata semi dura ottenuto a seguito di un processo di affumicatura naturale mediante utilizzo di truciolato di faccio certificato		
Ingredienti: Latte crudo, sale.caglio. Correttore di Acidità: E330	**Confezione:**	vaschetta da 1 kg vaschetta da 3 kg	codice 207 codice 208
Caratteristiche organolettiche: **Aspetto:** Forma a con superficie di colore bruno liscia e uniforme, la pasta si presenta compatta **Consistenza**: compatta e leggermente elastica **Colore:** brunastro **Odore:** caratteristico fragrante, delicato caratteristico da affumicatura **Sapore:** dolce e aromatico, caratteristico da affumicatura			

Dati Analitici

Caratteristiche microbiologiche rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE 2073/05 e Reg. CE 1441/07 e s.m.i. (valori in UFC/g)	Coliformi totali: <1000 Escherichia coli: <10 Stafilococcus aureus: <10 Salmonelle spp: assenti in 25g Listeria monocytogenes: assenti in 25g		
Informazioni Nutrizionali	**Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:**		
	Valore energetico (kcal/kJ) Proteine Carboidrati Grassi Sale (NaCl)	254 / 1056 18,7 g 1,0 g di cui zuccheri 1,0 g 19,3 g di cui saturi 10,9 g 0,97 g	
Allergeni	**Sono presenti naturalmente il latte ed il Lattosio.** Sostanze che in alcuni soggetti sensibili e/o allergici possono provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal D.Lgs. n. 114 del 08/02/2006 in attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazioni degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari		
Temperatura di trasporto (°C):	+2 +6	**Temperatura di conservazione(°C):**	+0 +4
Limite di consumo (gg dalla produzione)	15	**Identificazione lotto di produzione:**	Giorno di produzione GG/MM/AA

Confezionamento e Packaging

Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006).

	VASCHETTA GR. 1000 EAN 8055002210362
	VASCHETTA GR. 3000 EAN 8055002210379

IT T8HOE CE