

PROVOLONE AURICCHIO PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

29/08/2023

349

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	902902
Descrizione	Formaggio a lunga stagionatura a pasta filata ottenuto per coagulazione del latte addizionati di coltura naturale di fermenti lattici e caglio di capretto/ agnello		
Ingredienti	LATTE crudo, sale, caglio. Conservanti in superficie: E202, E235		
Formato	Trancio di mandarino	Peso (kg)	5-7
		Dimensioni (cm)	28 x 23,5 h 12
Crosta	Rivestita di cera - Non edibile		
Aspetto interno	Paglierino		
Struttura	Compatta, semidura		
Sapore e aroma	Saporito, piccante		
Stagionatura	Non dichiarata	Temperatura di conservazione	max 8°C
Allergeni	LATTE e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1544 - 372

GRASSI (g)	30,0	PROTEINE (g)	25,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0	SALE (g)	2,5
CARBOIDRATI (g)	0,1		
di cui zuccheri (g)	0,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	35-40
Residuo secco %	60-65
Grasso ss %	46-50
Aw	0,94 - 0,96
pH	5,4 - 5,6

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

PROVOLONE AURICCHIO PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

29/08/2023

349

Category	CHEESE	Cod.	902902
Description	Long-aged stretched curd cheese obtained by coagulating milk with the addition of natural culture of lactic ferments and kid/lamb rennet		
Ingredients	Raw MILK, salt, rennet. Surface preservatives: E202, E235		
Format	Wedge of mandarin	Weight (kg)	5-7
		Size (cm)	28 x 23,5 h 12
Rind	Wax coated - Non edible		
Internal appearance	Straw		
Texture	Firm, semi-hard		
Taste and smell	Tasty, spicy		
Ageing	Not declared	Storage Temperature	max 8°C
Allergens	MILK and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1544 - 372

FAT (g)	30,0	PROTEIN (g)	25,0
of which saturates (g)	20,0	SALT (g)	2,5
CARBOHYDRATE (g)	0,1		
of which sugars(g)	0,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	35-40
Dry Matter (%)	60-65
Fat in dry matter (%)	46-50
Aw	0,94 - 0,96
pH	5,4 - 5,6

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

PROVOLONE AURICCHIO PICCANTE

Ultimo agg./ Last update

29/08/2023

349

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="180"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="90"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit