

PROVOLONE DOLCE

Ultimo agg./ Last update

16/05/2022

174

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903010
Descrizione	Formaggio dolce semiduro a pasta filata ottenuto con l'impiego di caglio di vitello e/o agnello a latte vaccino pastorizzato, ad acidità naturale di fermentazione con un periodo di stagionatura breve		
Ingredienti	LATTE, sale, caglio. Conservanti in superficie: E202, E203, E235		
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	6 kg
		Dimensioni (cm)	//
Crosta	Liscia ricoperta da paraffina - Non edibile		
Aspetto interno	Pasta di colore giallo paglierino senza occhiature		
Struttura	Compatta ed elastica		
Sapore e aroma	Dolce e saporito		
Stagionatura	min 10 giorni	Temperatura di conservazione	max + 8°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Paesi UE	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1566 - 384

GRASSI (g)	30,7	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	21,3	SALE (g)	2,3
CARBOIDRATI (g)	1,4		
di cui zuccheri (g)	0,7		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	43
Residuo secco %	57
Grasso ss %	min. 45
Aw	0,94-0,96
pH	5,2-5,4

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

PROVOLONE DOLCE

Ultimo agg./ Last update

16/05/2022

174

Category	CHEESE	Cod.	903010
Description	Semi-hard sweet cheese with spun paste obtained with the use of calf and / or lamb rennet, pasteurized cow's milk, with natural fermentation acidity with a short maturing period		
Ingredients	MILK, salt, rennet. Preservatives on surface: E202, E203, E235		
Format	cylindrical shape	Wheight (kg)	6 kg
		Size (cm)	//
Rind	Smooth covered with paraffin - Not edible		
Internal appearance	Straw yellow colored paste, without eyes		
Texture	Compact and elastic		
Taste and smell	Sweet and tasty		
Ageing	min 10 days	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1566 - 384

FAT (g)	30,7	PROTEIN (g)	24,0
of which satures (g)	21,3	SALT (g)	2,3
CARBOHYDRATE (g)	1,4		
of which sugars(g)	0,7		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	43
Dry Matter (%)	57
Fat in dry matter (%)	min. 45
Aw	0,94-0,96
pH	5,2-5,4

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

PROVOLONE DOLCE

Ultimo agg./ Last update

16/05/2022

174

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)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	120
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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