



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: BIANCHINA (COD. 026004)

INGREDIENTI: LATTE caprino pastorizzato, sale, caglio. Può contenere tracce di LATTE vaccino.

Paese di mungitura: Spagna

Paese di trasformazione: Italia

DESCRIZIONE: formaggio fresco a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca, peso 300g circa, forma cilindrica di diametro 11cm circa e altezza 4cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

CONFEZIONAMENTO: il prodotto è avvolto in una pellicola di polipropilene riportante tutte le diciture di legge ed è chiuso alla base da un bollino adesivo in carta riportante il logo dell'azienda e la data di scadenza. Il materiale dell'imballo rispetta le normative inerenti la migrazione specifica e globale. Il prodotto viene venduto in scatole di polistirolo contenenti 4 pezzi.

SHELF LIFE: 30 giorni dalla data di confezionamento

TABELLA NUTRIZIONALE (valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal	254
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1050
GRASSI TOTALI	g	22
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	16
CARBOIDRATI	g	0,9
di cui ZUCCHERI	g	0,9
PROTEINE	g	12
SALE	g	2,00

DESTINAZIONE D'USO: formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti

CONSERVAZIONE: conservare a +4°/+8° C.

ALLERGENI: latte

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

<i>Escherichia Coli</i>	< 100 UFC/g
<i>Stafilococchi coagulasi +</i>	< 10 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25g
<i>Listeria Monocytogenens</i>	assente in 25g
<i>Enterotossine stafilococciche</i>	non rilevabili

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Via Provinciale 17 – Bosia (CN) – IT01/204CE