



## CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA<sup>®</sup> S.r.l.

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** CRAVANZINA (COD. 009010)

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, PANNA pastorizzata, sale, caglio.

Origine del latte: ITALIA

**DESCRIZIONE:** formaggio leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile bianca/giallo paglierino, peso 220g circa, forma cilindrica di diametro 11cm circa e altezza 3cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

**CONFEZIONAMENTO:** il prodotto è avvolto in una pellicola di poliestere 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 o cartone contenenti 5/6/10 pezzi.

**SHELF LIFE:** 50 giorni dalla data di confezionamento

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

<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal	328
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kjoule	1358
<b>GRASSI TOTALI</b>	g	28
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI</b>	g	23
<b>CARBOIDRATI</b>	g	1,7
<b>di cui ZUCCHERI</b>	g	1,3
<b>PROTEINE</b>	g	17
<b>SALE</b>	g	1,00

**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) – IT 01 204 CE