



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA[®] S.r.l.

DENOMINAZIONE PRODOTTO: LANGHERINO (COD. 014010)

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 80g circa, forma cilindrica di diametro 7cm circa e altezza 2,5cm 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 contenenti 18 pezzi.

SHELF LIFE: 50 giorni dalla data di confezionamento

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

VALORE ENERGETICO	Kcal	309
VALORE ENERGETICO	Kjoule	1280
GRASSI TOTALI	g	26
di cui ACIDI GRASSI SATURI	g	13
CARBOIDRATI	g	2,6
di cui ZUCCHERI	g	2,4
PROTEINE	g	16
SALE	g	1,20

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