



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

**DENOMINAZIONE PRODOTTO:** LA TUR (COD. 016006)

**INGREDIENTI:** LATTE vaccino pastorizzato, LATTE ovino pastorizzato, LATTE caprino 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 230g circa, forma cilindrica di diametro 8cm circa e altezza 6cm circa. Il prodotto rispetta la normativa vigente nazionale ed UE

**CONFEZIONAMENTO:** il prodotto è posto in un pirottino in carta. Sulla superficie opposta è applicata un'etichetta in carta accoppiata con polietilene riportante tutte le diciture di legge 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 cartone contenenti 6 pezzi.

**SHELF LIFE:** 45 giorni dalla data di confezionamento

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

<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kcal	290
<b>VALORE ENERGETICO</b>	Kjoule	1200
<b>GRASSI TOTALI</b>	g	25
<b>di cui ACIDI GRASSI SATURI</b>	g	18
<b>CARBOIDRATI</b>	g	1,8
<b>di cui ZUCCHERI</b>	g	1,8
<b>PROTEINE</b>	g	14
<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

Data ultimo aggiornamento 2020/05/14