



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

Tel/Fax: 0966 773766 - mail: info@fattoriadellapiana.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **BOCCONCINI 50 G**

COD. PRODOTTO - 20003

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO A PASTA FILATA

LATTE/ORIGINE - LATTE BOVINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA 

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 72°C

INGREDIENTI: **LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI**

PESO UNITARIO FORME - 50 G

STAGIONATURA MINIMA - NESSUNA

SHELF LIFE - 10 GIORNI

INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA MOLLE
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	E' un latticino fresco a pasta filata di latte intero di vacca. Il sapore è gradevole, delicato e la pasta compatta. L'odore è tipico del latte fresco e il colore è bianco-latte uniforme. La consistenza omogenea è tipica del prodotto; la pasta si presenta compatta e senza crosta.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura durante il processo di filatura.
IMBALLAGGIO	Busta per alimenti 20x45 - N° Pezzi 20
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g)	
KCALORIE (kcal/100g)	282,3
KJOULE (kJ/100g)	1175,54
PROTEINE GREZZE (g/100g)	25,64
GRASSI (g/100g)	19,4
di cui SATURI (g/100g)	14
CARBOIDRATI (g/100g)	1,29
di cui ZUCCHERI (g/100g)	0,01
SALE (g/100g)	0,35