

## SCHEDA TECNICA

<b>Prodotto – Denominazione vendita</b>	<b>PRIMOSALE DI BUFALA</b>
<b>Marchio</b>	<b>3B LATTE</b>
<b>Descrizione</b>	Formaggio fresco con fermenti lattici vivi
<b>Ingredienti</b>	Latte di bufala, sale, caglio.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: forma cilindrica. Colore: bianco. Consistenza: morbido. Gusto: dolce. Odore: di latte fresco coagulato. Crosta edibile
<b>Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)</b>	
Valore energetico	
Proteine	
Carboidrati	
Grassi	
pH	
Umidità	
Cloruri (NaCl)	0,8 g
<b>Caratteristiche microbiologiche ( Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)</b>	
E. Coli	<1000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
<b>Modalità di conservazione</b>	In frigorifero a +4°C
<b>Modalità d'uso</b>	Ready to eat
<b>Shelf-life</b>	18 giorni
<b>Informazioni per allergici</b>	Contiene latte e lattosio
<b>Informazioni OGM</b>	Assenti
<b>Packaging</b>	
Pezatura	200g circa (peso variabile)
Confezione	Incartato a mano
Imballo	Vaschetta termosaldada di 6 pezzi da 200g circa ( 1,2 kg circa)
<b>Pallettizzazione</b>	
Strato	22 vaschette (26,4 kg circa)
Pallet	10 strati di vaschette (264 kg circa)
<b>Codifica</b>	
Unità di vendita	EAN peso variabile
Codice articolo	231 "Primosale di bufala"

Aggiornata il 04.09.2013