

	SCHEDA COMMERCIALE PRODOTTO FINITO SC PF 518	Revisione: 5 - 04/21
	REFERENZA :	R - 2
	PROV.AUR CLASSICO 1 SALAME KG. 30	Pag. 1 di 1

Cod. referenza: 518

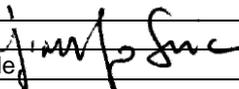
Tipo di formaggio : Scheda analitica n°	PROVOLONE PICCANTE SA PF 1E
--	--

Caratteristiche del prodotto			
Tipo di materiale di confezionamento :	Corde + cera (Involgente protettivo)		
Tipo di confezionamento :	legatura con corda		
Temperatura di conservazione prodotto:	+2 / +8		°C
T.M.C. :	150 gg		
Codice EAN :	2985114		
Peso dell'unità di vendita :	Peso fisso :	—	g
	Peso variabile :	29.600	g
Lunghezza dell'unità di vendita :	100		cm
Larghezza dell'unità di vendita :	20		cm
Altezza dell'unità di vendita :	20		cm
Note :			

Caratteristiche della referenza (cartone)			
N° pezzi per cartone :	1		
Codice EAN della referenza :	9 8004603000547		
Lunghezza del cartone :	111	cm	(Dimensioni esterne)
Larghezza del cartone :	21,5	cm	(Dimensioni esterne)
Altezza del cartone :	22	cm	(Dimensioni esterne)
Peso del cartone :	1200	g	(Valore indicativo)
Peso lordo del cartone :	31	Kg	(Valore indicativo)
Note :			

Caratteristiche del pallet			Informazioni relative allo smaltimento	
Dimensioni della base :	80 x 120	cm	Materiali impiegati per il confezionamento e relativo peso	
Cartoni per strato :	3	n°	Confezione :	g
Strati per pallet :	5	n°	Imballo :	g
Totale cartoni per pallet :	15	n°		g
Altezza complessiva del pallet :	125	cm	Pallettizzazione :	g
Peso lordo totale del pallet :	485	Kg		g
Note :				

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità:
e-mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640206

VERIFICATO DA: 	APPROVATO DA: 	DISTRIBUITO A:
Resp. Commerciale	RGQ	Commerciale - Qualità

	SCHEDA ANALITICA PRODOTTO FINITO SA PF 1E	Revisione: 8 – 07/18
	PRODOTTO : PROVOLONE PICCANTE	R - 2
		Pag. 1 di 1

Famiglia: 010 – Classe merceologica: 060

Ingredienti :	%	Procedimento di produzione
Latte	97,98	Formaggio a pasta filata a lunga stagionatura ottenuto per coagulazione del latte addizionato di coltura naturale di fermenti lattici e caglio di capretto / agnello.
Sale	2	
Caglio	0,02	
Conservanti: E 202, E 235 (in superficie)		
Origine del latte: Italia		
Allergeni: Latte e prodotti a base di latte		OGM: il prodotto non contiene organismi modificati geneticamente o loro derivati
Caratteristiche		Valori nutrizionali medi (per 100 g)
Tipo di crosta :	Non edibile.	Energia :
Tipo di pasta :	Compatta con eventuale sfogliatura.	1544 kJ
Colore della pasta :	Paglierino.	372 kcal
Gusto :	Saporito piccante.	Grassi :
Consistenza :	Semidura / Dura.	30 g
Involgente protettivo :	Cera (per prodotto intero). "Pelure" in carta velina	di cui acidi grassi saturi
Altri trattamenti :	Trattato in superficie con Natamicina (E235) e Sorbato di Potassio (E202).	20 g
		Carboidrati:
		< 0,5 g
		di cui zuccheri
		0 g
		Fibre :
		0 g
		Proteine:
		25 g
		Sale:
		2,5 g
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO * (inferiore a 0,1g/100g). CONTIENE GALATTOSIO		

Parametri chimici valori di riferimento			Parametri microbiologici valori di riferimento		
H ₂ O	35-40	%	Listeria monocytogenes	Assente	/25 g
Grasso T.Q.	28-32	%	Salmonella spp.	Assente	/25 g
Grasso S.S.	46-50	%	E. coli	< 100	ufc/g
Proteine	23-26	%	Stafilococchi coagulasi pos.	< 100	ufc/g
pH	5,4-5,6				
Aw	0,94-0,96				
NaCl	2-3	%			
E ₂₃₅	< 1	mg/dm ²			
E ₂₀₂	<1000	ppm			

Destinazione d'uso	Alimento destinato al libero consumo umano.
Note	<p>* l'assenza di lattosio è una conseguenza "naturale" del tipico processo di fabbricazione.</p> <p>Il provolone non contiene naturalmente lattosio in quanto durante la sua produzione la maggior parte del lattosio (zucchero normalmente presente nel latte) viene allontanato nel siero di latte e la restante parte viene completamente trasformata durante la fermentazione lattica della cagliata e la successiva maturazione del formaggio. Pertanto il provolone risulta idoneo al consumo per le persone intolleranti a questo zucchero.</p>

Gli aggiornamenti della presente scheda vanno richiesti alla Gennaro Auricchio SpA – Ufficio Qualità:
e mail: qualita@auricchio.it, Fax: 0372/640206

VERIFICATO DA: 	APPROVATO A: 	DISTRIBUITO A: 
LAB	RGQ	LAB/RGQ - Commerciale