

SCHEDA TECNICA			
PRODOTTO : PRIMOSALE ALLE OLIVE Kg 2,5		revisione : 01/04/2022	
LUOGO DI PRODUZIONE : SICILIA - ITALIA			
INFORMAZIONI GENERALI			
COD. DOGANALE	0406.90.63		
FORMA	cilindrica (Ø 18 cm - h. 11 cm)		
GUSTO	gradevole - leggermente salato		
CONSISTENZA	pasta compatta con possibile occhiatura sparsa		
COLORE	bianco tendente al paglierino		
STAGIONATURA	gg. 3/5 alla confezione SV-		
CROSTA	rigata, bianca tendente al paglierino con possibile presenza di olive verdi		
TRATTAMENTI IN CROSTA	nessuno		
INGREDIENTI			
latte intero di pecora pastorizzato (origine Sicilia) olive verdi farcite con peperone 7% (Spagna), caglio (Italia), sale (Italia), fermenti lattici (Italia)		Valori nutrizionali - porzione gr.100	
		Energia	Kcal 432 - Kj 1844
		Grassi	31 g
		di cui saturi	20 g
		Carboidrati	3 g
		di cui zuccheri	0,6 g
		Proteine	29 g
		Sale	1,9 g
		valori medi alla produzione con variazioni del ± 5%	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (valori medi alla produzione) %			
UMIDITA'	45-50 %		
MATERIA GRASSA	28-32 %		
GRASSO SUL SECCO	45-50 %		
PH	5,7-5,9		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (conformi al reg.CEE 1441/2007)			
ESCHERICHIA COLI	< 100 ufc/g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 ufc/g		
SALMONELLA SPP	assente in 25g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25g		
MUFFE	< 100 ufc/g		
COLIFORMI TOTALI	< 100 ufc/g		
PRESENZA DI ALLERGENI E OGM			
ALLERGENI	latte		
ALLERGENI PER CROSS CONTAMINATION	può contenere tracce di noci e pistacchio		
OGM	assenti		
IMBALLAGGIO E PALLETTIZZAZIONE			
MATERIALE A CONTATTO PRODOTTO	film termoretraibile monouso idoneo al contatto con alimenti		
MATERIALE ESTERNO	scatole cartone (cm 38,5 x 38,5 x 12)		
PEZZI X CARTONE	4		
CARTONE X STRATO	6		
STRATI X PALLET	10		
CARTONI X PALLET	60		
CONDIZIONI DI TRASPORTO			
MODO DI TRASPORTO	automezzo a temperatura controllata		
TEMPERATURA	0°/4° C.		
CONSERVAZIONE ED IMMAGAZZINAMENTO			
TEMPERATURA ALLA FORNITURA	2° / 4° C.		
TEMPERATURA DI IMMAGAZZINAMENTO	2° / 4° C.		
TMC	mesi 12 dalla data di produzione		