

Prodotto	PROVOLONE CA'DE' STEFANI DOLCE PANCETTA DA KG. 6 INTERA CONFEZIONATO SOTTOVUOTO		
Identificazione sanitaria produttore	ID: IT 03 212 CE		
Processo produttivo	Formaggio prodotto da latte di vacca crudo, secondo la tradizione classica, con possibile trattamento termizzazione e/o pastorizzazione; la produzione del latte e le fasi di caseificazione sono controllate secondo lo schema HACCP. Stagionatura variabile in base alla tipologia di prodotto.		
Caratteristiche importanti del prodotto	Aw 0,90 - 0,97 pH 4,8 – 5,8 NaCl 1 – 3,5 %.		
Ingredienti	Latte vaccino, sale, caglio di vitello per produzioni a pasta dolce. Origine latte: Italia.		
Caratteristiche merceologiche – trattamento di superficie	formaggio semiduro a pasta filata; crosta liscia, sottile, lucida, non trattata.		
Caratteristiche fisiche e organolettiche	Forma e pezzatura: forma cilindrica Pezzatura: peso singolo pezzo da kg. 6 circa Colore della pasta: bianco o paglierino. Occhiatura: tollerata una leggera occhiatura e/o sfoglietta. Sapore: dolce butirroso per pasta dolce, saporito per prodotto a pasta piccante, con intensificazione della piccantezza al protrarsi della stagionatura		
Caratteristiche nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		PROVOLONE DOLCE GRANDE PEZZATURA Kcal/kj 383/1587 Umidità (g) 31 di cui acidi grassi saturi (g) 23 Carboidrati (g) 0,4 -di cui zuccheri (g) 0,1 Proteine (g) 26 Sale (g) 1,9	
Confezionamento	Forme intere confezionate in film plastico termosaldato, cartone da 1 o 2 pezzi		
Shelf-life	Centottanta giorni ed oltre dalla data di confezionamento.		
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Indicazioni per trasporto e conservazione	Prodotto intero confezionato conservare fra +0° e +15°C		
Modalità d’uso	Pronto al consumo (ready to eat), prodotto soggetto a rilavorazione (porzionatura – confezionamento – etichettatura)		
Caratteristiche microbiologiche (conformi al REG CE 2073/05 s.m.i.)	e.coli < 100 CFU/g Staph. Coag positiva <100 CFU/g Salmonella non rilevato in 25g Listeria monocytogenes non rilevato in 25g		