

CACIOSPIANATA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update
30/07/2019

Denominazione di Vendita Cod.

Descrizione

Ingredienti

Crosta Peso

Unità di vendita Dimensioni (cm)

Aspetto interno

Struttura

Sapore e aroma

Stagionatura Temperatura di conservazione

Shelf-life (gg)

Allergeni

Paese di origine ingrediente primario Paese di trasformazione

Glutine OGM

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

GRASSI (g)	<input type="text" value="22,9"/>
di cui ac. grassi saturi (g)	<input type="text" value="13,5"/>
CARBOIDRATI (g)	<input type="text" value="0,8"/>
di cui zuccheri (g)	<input type="text" value="0,4"/>

PROTEINE (g)	<input type="text" value="20,1"/>
SALE (g)	<input type="text" value="3,9"/>

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	<input type="text" value="30"/>
Residuo secco %	<input type="text" value="70"/>
Grasso ss %	<input type="text" value="/"/>
Aw	<input type="text" value="0,90"/>
pH	<input type="text" value="5,3-5,7 / 5-6"/>

E coli (ufc/g)	<input type="text" value="/"/>
Stafilococchi c+ (ufc/g)	<input type="text" value="/"/>
Salmonella spp	<input type="text" value="Assente/ 25 g"/>
Listeria m.	<input type="text" value="Assente/ 25 g"/>

CACIOSPIANATA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update
30/07/2019

Category	MEAT PRODUCT	Cod.	SA10092
Description	Spun paste cheese made from cow's milk stuffed with spicy smoothie		
Ingredients	Cow's MILK: spicy flat (pork, salt, dextrose, sucrose, flavorings, spices. Antioxidant: E300. Preservatives: E252, E250) rennet, salt, lactic ferments		
Rind	Assente	Peso	1,5 kg
Selling unit	1/2	Size	/
Internal appearance	/		
Texture	/		
Taste and smell	Spicy		
Ageing	Absent	Storage Temperature	max + 4°C
Shelf-life	90		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	EU Countries	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1249 - 298

FAT (g)	22,9
of which saturates (g)	13,5
CARBOHYDRATE (g)	0,8
of which sugars(g)	0,4

PROTEIN (g)	20,1
SALT (g)	3,9

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	30
Dry Matter (%)	70
Fat in dry matter (%)	/
Aw	0,90
pH	5,3-5,7 / 5-6

E coli (CFU/g)	/
Stafilococchi c+ (CFU/g)	/
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

CACIOSPIANATA PICCANTE

Ultimo agg./ Last update
30/07/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	1/2	cod	SA10092
Peso unitario- unit weight	1,5 kg	UV per cartone- SU per box (*)	9
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	90 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit