

**CHICCHINE AFFUMICATE (25 g)**

Ultimo agg./ Last update  
03/08/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904936
Descrizione	Mozzarelline affumicate con legno di faggio		
Ingredienti	LATTE, sale, caglio di origine animale, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico		
Crosta	Ambrata, liscia e lucida - Edibile	Peso	1 kg
Unità di vendita	Vaschetta	Dimensioni (cm)	/
Aspetto interno	Ambrato, con limitate zone bianche		
Struttura	Pasta filata, con fibre lunghe, tenace ed elastica		
Sapore e aroma	Caratteristico e affumicato, gradevole, di un prodotto fresco. Assenza di sapori anomali.		
Stagionatura	/	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Shelf-life (gg)	45		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal) 1077 - 259

GRASSI (g)	18,0
di cui ac. grassi saturi (g)	12,5
CARBOIDRATI (g)	1,2
di cui zuccheri (g)	0,0

PROTEINE (g)	23,0
SALE (g)	1,0

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	45 - 47
Residuo secco %	51 - 55
Grasso ss %	32 - 36
Aw	/
pH	3,9 - 5,3

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**CHICCHINE AFFUMICATE (25 g)**

Ultimo agg./ Last update  
03/08/2019

Category	CHEESE	Cod.	904936
Description	Smoked mozzarelline with beech wood		
Ingredients	MILK, salt, rennet of animal origin, lactic ferments. Acidity regulator: citric acid		
Rind	Amber, smooth and shiny - Edible	Peso	1 kg
Selling unit	Tray	Size	/
Internal appearance	Amber, with limited white areas		
Texture	Spun paste, with long fibers, tough and elastic		
Taste and smell	Characteristic and smoked, pleasant, of a fresh product. Absence of anomalous flavors.		
Ageing	/	Storage Temperature	max + 6°C
Shelf-life	45		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1077 - 259

FAT (g)	18,0
of which saturates (g)	12,5
CARBOHYDRATE (g)	1,2
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	23,0
SALT (g)	1,0

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)	45 - 47
Dry Matter (%)	51 - 55
Fat in dry matter (%)	32 - 36
Aw	/
pH	3,9 - 5,3

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**CHICCHINE AFFUMICATE (25 g)**

Ultimo agg./ Last update  
03/08/2019

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Descrizione -Description	Vaschetta/tray	cod	904936
Peso unitario- unit weight	1 kg	UV per cartone- SU per box (*)	1
Packaging	1 Vaschetta di plastica termosaldata in atmosfera protettiva/Heat-sealed plastic tray in a protective atmosphere	Shelf life (giorni-days)	45 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