

**LA TUR**

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 61

Denominazione di Vendita  Cod.

Descrizione

Ingredienti

Formato  Peso (kg)  Dimensioni (cm)

Crosta

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**

GRASSI (g)	25,0
di cui ac. grassi saturi (g)	18,0
CARBOIDRATI (g)	1,8
di cui zuccheri (g)	1,8

ENERGIA (KJ - kcal)	1200 - 290
PROTEINE (g)	14,0
SALE (g)	1,0

**Caratteristiche chimico fisiche**

Umidità %	58
Residuo secco %	42
Grasso ss %	59,5
Aw	/
pH	/

**Caratteristiche microbiologiche**

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

**LA TUR**

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 61

Category

CHEESE

Cod.

904803

Description

Lightly seasoned soft cheese

Ingredients

Pasteurized cow's MILK, pasteurized sheep's MILK, pasteurized goat's MILK, pasteurized CREAM, rennet, salt

Format

Wheel

Weight (kg)

0,230

Size (cm)

8 x 8 x h 6

Rind

Soft and wrinkled - Edible

Internal appearance

White/straw yellow colored paste

Texture

Soft, without eyes

Taste and smell

Sweet, with hints of butter and cream accompanied by notes of acidity and flavour of yeast

Ageing

/

Storage Temperature

max + 8°C

Shelf-life

45

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)

1200 - 290

FAT (g)

25,0

PROTEIN (g)

14,0

of which saturates (g)

18,0

SALT (g)

1,0

CARBOHYDRATE (g)

1,8

of which sugars(g)

1,8

**Chemical-physical Characteristics**

**Microbiological Characteristics**

Moisture (%)

58

E coli (CFU/g)

< 100

Dry Matter (%)

42

Stafilococchi c+ (CFU/g)

< 100

Fat in dry matter (%)

59,5

Salmonella spp

Absent/ 25 g

Aw

/

Listeria m.

Absent/ 25 g

pH

/



## Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

**LA TUR**

Ultimo agg./ Last update

24/07/2019

ID 61

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

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="pirottino di carta/paper cups"/>	<input type="text" value="45"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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