

PROVOLA DELLE MADONIE AFFUMICATA

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

140

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|------------------------------|-------------------------|-----------------|----------------|
| Denominazione di Vendita | FORMAGGIO | | | Cod. | 903046 |
| Descrizione | Formaggio misto affumicato, a pasta filata ottenuto da latte crudo, è un prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) e può fregiarsi del riconoscimento "Presidio Slow Food" | | | | |
| Ingredienti | LATTE vaccino crudo, LATTE di pecora crudo, LATTE di capra crudo, sale, caglio | | | | |
| Formato | Forma sferica | Peso (kg) | 5 - 6 Kg | Dimensioni (cm) | 20 x 20 x h 20 |
| Crosta | Affumicata con paglia di grano- Non edibile | | | | |
| Aspetto interno | Pasta morbida bianca/giallo paglierino | | | | |
| Struttura | Morbida e elastica | | | | |
| Sapore e aroma | Dolce e caratteristico | | | | |
| Stagionatura | 10-30 giorni | Temperatura di conservazione | | max + 4°C | |
| Allergeni | LATTE (incluso il lattosio) e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio | | | | |
| Glutine | Assente | OGM | Assente | | |
| Paese di origine ingrediente primario | Italia | | Paese di trasformazione | Italia | |

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1241-297

| | | | |
|------------------------------|------|--------------|------|
| GRASSI (g) | 18,9 | PROTEINE (g) | 31,6 |
| di cui ac. grassi saturi (g) | 11,4 | SALE (g) | 1,9 |
| CARBOIDRATI (g) | 0,2 | | |
| di cui zuccheri (g) | 0,2 | | |

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-----------------|-----------|
| Umidità % | 44-49 |
| Residuo secco % | 51-56 |
| Grasso ss % | min 30 |
| Aw | 0,94-0,98 |
| pH | 5,2-5,3 |

| | |
|--------------------------|---------------|
| E coli (ufc/g) | < 100 |
| Stafilococchi c+ (ufc/g) | < 10.000 |
| Salmonella spp | Assente/ 25 g |
| Listeria m. | Assente/ 25 g |

PROVOLA DELLE MADONIE AFFUMICATA

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

140

| | | | |
|--------------------------------|--|---------------------|----------------|
| Category | CHEESE | Cod. | 903046 |
| Description | Mixed smoked cheese, spun paste made from raw milk, it is included in the list of traditional agri-food products (PAT) and can boast the recognition "Slow Food Presidium" | | |
| Ingredients | Raw cow MILK, raw sheep MILK, raw goat MILK, salt, rennet | | |
| Format | Spherical shape | Weight (kg) | 5 - 6 Kg |
| | | Size (cm) | 20 x 20 x h 20 |
| Rind | Smoked with wheat straw - Non edible | | |
| Internal appearance | Soft dough, white/light yellow | | |
| Texture | Soft and elastic | | |
| Taste and smell | Sweet and characteristic | | |
| Ageing | 10-30 days | Storage Temperature | max + 4°C |
| Allergens | MILK (including lactose)and products thereof, may contain traces of nuts | | |
| Gluten | Absent | GMO | Absent |
| Main ingredient origin country | Italy | Processing country | Italy |

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1241-297

| | | | |
|------------------------|------|-------------|------|
| FAT (g) | 18,9 | PROTEIN (g) | 31,6 |
| of which saturates (g) | 11,4 | SALT (g) | 1,9 |
| CARBOHYDRATE (g) | 0,2 | | |
| of which sugars(g) | 0,2 | | |

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

| | |
|-----------------------|-----------|
| Moisture (%) | 44-49 |
| Dry Matter (%) | 51-56 |
| Fat in dry matter (%) | min 30 |
| Aw | 0,94-0,98 |
| pH | 5,2-5,3 |

| | |
|--------------------------|--------------|
| E coli (CFU/g) | < 100 |
| Stafilococchi c+ (CFU/g) | < 10.000 |
| Salmonella spp | Absent/ 25 g |
| Listeria m. | Absent/ 25 g |

PROVOLA DELLE MADONIE AFFUMICATA

Ultimo agg./ Last update

26/01/2022

140

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="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/> | <input type="text" value="180"/> |
| 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

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

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