

PRIMO SALE CON RUCOLA

Ultimo agg./ Last update

23/01/2019

152

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903157
Descrizione	Formaggio fresco da latte vaccino aromatizzato con foglie di rucola		
Ingredienti	LATTE vaccino, fermenti lattici, sale, rucola, caglio		
Formato	Blocco	Peso (kg)	1,5 kg
		Dimensioni (cm)	/
Crosta	Assente		
Aspetto interno	Pasta biancave omogenea con distribuito uniformemente foglie di rucola		
Struttura	Morbida		
Sapore e aroma	Dolce e aromatico		
Stagionatura	Assente	Temperatura di conservazione	max + 6°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

854 - 206

GRASSI (g)	15,8	PROTEINE (g)	11,8
di cui ac. grassi saturi (g)	11,0	SALE (g)	0,8
CARBOIDRATI (g)	3,1		
di cui zuccheri (g)	2,3		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	66,5
Residuo secco %	33,5
Grasso ss %	47,2
Aw	0,99
pH	5,89

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

PRIMO SALE CON RUCOLA

Ultimo agg./ Last update

23/01/2019

152

Category	CHEESE	Cod.	903157
Description	Fresh cheese from cow's milk flavored with rocket leaves		
Ingredients	Cow MILK, lactic ferments, salt, rocket, rennet		
Format	Block	Weight (kg)	1,5 kg
		Size (cm)	/
Rind	Absent		
Internal appearance	White paste, soft and homogeneous with evenly distributed rocket leaves		
Texture	Soft		
Taste and smell	Sweet and aromatic		
Ageing	Absent	Storage Temperature	max + 6°C
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)

854 - 206

FAT (g)	15,8	PROTEIN (g)	11,8
of which saturates (g)	11,0	SALT (g)	0,8
CARBOHYDRATE (g)	3,1		
of which sugars(g)	2,3		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	66,5
Dry Matter (%)	33,5
Fat in dry matter (%)	47,2
Aw	0,99
pH	5,89

Microbiological Characteristics

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

PRIMO SALE CON RUCOLA

Ultimo agg./ Last update

23/01/2019

152

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="Vaschetta termosaldada - Thermosealed tray"/>	<input type="text" value="17"/>
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"/>

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