

TRECCIONE AFFUMICATO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

188

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903038
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata affumicato naturalmente con legno di faggio			
Ingredienti	LATTE, sale, caglio di origine animale, fermenti lattici. Correttore di acidità: acido citrico			
Formato	Treccia	Peso (kg)	2,2 kg ca	Dimensioni (cm) //
Crosta	Ambrata, liscia e lucida - Edibile			
Aspetto interno	Colore ambrato con limitate zone bianche			
Struttura	Pasta filata con fibre lunghe, compatta ed elastica			
Sapore e aroma	Caratteristico di formaggio a pasta filata affumicato, gradevole di un prodotto fresco, senza odori estranei o sgradevoli			
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)

1255 - 302

GRASSI (g)	23,0	PROTEINE (g)	22,1
di cui ac. grassi saturi (g)	15,7	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	1,7		
di cui zuccheri (g)	0,7		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	45 - 49
Residuo secco %	51 - 55
Grasso ss %	32 - 36
Aw	//
pH	4,9 - 5,3

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

TRECCIONE AFFUMICATO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

188

Category	CHEESE	Cod.	903038
Description	Spun paste fresh cheese naturally smoked with beech wood		
Ingredients	MILK, salt, animal rennet, lactic ferments. Acidity regulator: citric acid		
Format	Braid	Weight (kg)	2,2 kg ca
		Size (cm)	//
Rind	Amber, smooth and shiny - Edible		
Internal appearance	Amber color with limited white areas		
Texture	Spun paste with long, compact and elastic fibers		
Taste and smell	Characteristic of smoked spun cheese, pleasant to a fresh product, without extraneous or unpleasant odors		
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)

1255 - 302

FAT (g)	23,0	PROTEIN (g)	22,1
of which saturates (g)	15,7	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	1,7		
of which sugars(g)	0,7		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	45 - 49
Dry Matter (%)	51 - 55
Fat in dry matter (%)	32 - 36
Aw	//
pH	4,9 - 5,3

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

TRECCIONE AFFUMICATO

Ultimo agg./ Last update

17/05/2022

188

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)	Busta multistrato termoretraibile sottovuoto -Thermoretracted multilayer bag under vacuum	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit

cod

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

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

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