



Scheda tecnica

PROVOLA AFFUMICATA

500 g

- ◆ **Lotto**
Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso
- ◆ **Denominazione legale di vendita**
Provola Affumicata
- ◆ **Descrizione prodotto**
Formaggio a pasta filata affumicato
- ◆ **Ingredienti**
Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale e caglio


- ◆ **Allergeni**
Latte e suoi derivati
- ◆ **Durata di conservazione**
12 gg
- ◆ **Temperatura di conservazione**
+4°C
- ◆ **Stabilimento di produzione**



CRITERI MICROBIOLOGICI CE 2073/2005		CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		VALORI MEDI	
Energia	1129kj/248 kcal	Parametri	Limiti	Ph	5,00-5,50
Grassi di cui saturi	18,5 g 12,1 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi	17%-19%
Carboidrati di cui zuccheri	0,8 g 0,8 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10ufc/g M=100 ufc/g	Proteine	18%-20%
Proteine	19,4 g	Listeria monocytogene	Assente in 25 g		
Sale	0,58 g				

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
Valori medi per/Typical values per/Nährwert in/
Valores nutricionales medios para/ Valeurs
nutritionnelles moyennes pour:

Energia/Energy/Energie/Energia/Énergie	1029 kJ 248 kcal
Grassi/Fat/Fett/Grasas/Lipides	18,5 g
di cui acidi grassi saturati/of which saturated fatty acids/davon gesättigte Fettsäuren/de las cuales ácidos grasos saturados/dont acides gras saturés	12,1 g
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate/Carbohidratos	0,8 g
Glicidi	
di cui zuccheri/of which sugars/davon zucker/de los cuales azúcares/dont sucres	0,8 g
Proteine/Proteins/Eiweiß/Proteínas/Protéines	19,4 g
Sale/Salt/Salz/Sal/Sel	0,58 g



Il Fior di Latte dal 1880



PROVOLA

www.latteriasorrentina.com

Formaggio fresco a pasta filata. Affumicatura naturale. Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio fermenti lattici Latte di paesi UE. Latte trasformato in Italia. Da consumare entro il/otto: impressi sulla confezione. Conservare a una temperatura non superiore a +4°C. | **Fresh spun cheese. Natural smoking. Ingredients: Pasterurized MILK**, salt, rennet, lactic ferments. Milk from EU countries. Milk processed in Italy. Use by/lot: see on the pack. Keep refrigerated at or below +4°C. | **Friskkäse aus pasteurisierter Milch. Natürliche Räucherung.** 40% fett i. Tr. Zutaten: Pasterisierte MILCH, Salz, Lab, Milchkultur. Milch aus EU-Mitgliedsstaaten. Milch verarbeitet in Italien. Mindestens haltbar bis/losnummer: siehe stempel. Ungeöffnet bei +4°C. | **Queso fresco de pasta filada. Ahumado natural. Ingredientes: LECHE** pasteurizada, sal, cuajo, fermentos lácticos. Leche de países de la UE. Leche transformada en Italia. Consumir antes del/ote: ver envase. Conservar a una temperatura no superior a +4°C. | **Fromage frais à pâte filée. Fumage naturel. Ingrédients: LAIT** pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques. Lait de pays de l'UE. Lait transformé en Italie. 40% De mat. Gr. Sur. Extrait sec. 18.5% De mat. Gr. Dans le produit fini. A consommer jusqu'au/lot: voir sur l'emballage. Conservé à une température non supérieure à +4°C.

Prodotto e confezionato da/Produced and packaged by/Hergestellt und verpackt von/Producido y envasado por/Produit et conditionné par: Formalactis srl, Via Somma, 80 80046 - Sant'Anastasia (Na) - Italia.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Imballo primario	Vaschetta termosaldata	Dimensione cartone	40x30x15 cm	Peso lordo	500 kg
Imballo secondario	Polistirolo	N° cartoni per strato	8	Peso netto	220 kg
Quantità per confezione/imballo	5 pezzi	N° di strati	11	Altezza	185 cm
Quantità per pallet	440	N° di cartoni	88	Tipo pallet	80x120 EUR

INFORMAZIONI DI PRODOTTO

Cod. prodotto
020341



Cod. Halal
HIA ITA 00315-043

AMODIO GROUP

DAL 1880

Alimentare il futuro

FORMALACTIS s.r.l.

www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
dd/mm/yyyy

CERTIFICAZIONI

