



DENOMINAZIONE:	Latticino fresco a pasta filata di pezzatura a peso variabile pari a circa 300 g per unità di prodotto. Formaggio semi-stagionato: CACIORICOTTA
INGREDIENTI:	LATTE, Sale, Caglio.
ORIGINE DEL LATTE:	ITALIA
ALLERGENI:	Sono presenti naturalmente proteine del latte e lattosio. Tali sostanze possono in alcuni soggetti sensibili e/o allergici, provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal d. lgs. 8.02.2006 n. 114 in attuazione delle direttive 2003/89/ce, 2004/77/ce e 2005/63/ce in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
FORMATO UNITÀ DI VENDITA/PESO NETTO:	Da 250 a 350 grammi (peso variabile)
PRODOTTO E CONFEZIONATO NELLO STABILIMENTO:	IT 16/015 CE
SCADENZA /SHELF LIFE:	180 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	Colore : bianco paglierino Sapore: leggermente salato Odore: intenso con sentori di erba Struttura: forme cilindriche con crosta rigata.
CARATTERISTICHE CHIMICHE (per 100 g) :	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti chimici dei contaminanti previsti dal Reg. CE 1881/2006 e smi (contaminanti ambientali) e Reg. CE 2377/1990 (residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale)
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.
VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g) :	Valore energetico/100 g 1297 Kj (313 Kcal) (GDA 15,7%) Grassi 26,2 g (37,4%) Acidi grassi saturi 16,8 g (84%) Carboidrati 0,8 g (0,3%) di cui zuccheri <0,5 g (<0,2%) Proteine 18,5 g (37%) Sale 1,4 g (23%)
IMBALLAGGIO PRIMARIO:	Il prodotto è confezionato in buste sottovuoto termoretraibili del peso di 2 g ciascuna, con etichetta del peso di 1 g. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
IMBALLAGGIO SECONDARIO:	Il prodotto è confezionato in scatole di polistirolo. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C
MODALITA' DI TRASPORTO:	Trasportare in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0° e + 4°C