

Produit	PROVOLONE CA'DE' STEFANI FIASCHETTI KG 1,5 – 2,5 Blanc
Identification sanitaire du fabricant	ID : IT 03 212 CE
Processus de production	Fromage produit à partir de lait cru de vache, selon la tradition classique, avec possibilité de traitement de thermisation et/ou de pasteurisation ; Les phases de production de lait et de fabrication du fromage sont contrôlées selon le schéma HACCP. Assaisonnement variable en fonction du type de produit.
Caractéristiques importantes du produit	Aw 0,90 - 0,97 pH 4,6 – 5,6 NaCl 1 – 3,5 %.
Ingrédients	Lait de vache, sel, présure. Origine du lait : Italie.
Caractéristiques du produit traitement de surface	fromage blanc étiré mi-dur; croûte lisse, fine, brillante, non comestible, qui peut être traitée avec un film de dispersion aqueuse polymère pouvant contenir E200 c/o E202 c/o E235 ; traitement éventuel avec des cires de paraffine protectrices.
Caractéristiques physiques et organoleptiques	Forme et taille : bol avec tête (flacon) Taille : poids d'une seule pièce en kg. 1,5-2,5 environ – sujet produit non emballé avec perte de poids naturelle, vérifiez le poids en vente Couleur de la pâte : blanche ou jaune paille. Trous : de légers trous et/ou écailles sont tolérés. Goût : savoureux pour un produit épicé, avec une intensification du piquant au fur et à mesure de la maturation
Caractéristiques nutritionnelles (valeurs moyennes pour 100 g de produit)	PROVOLONE DE PETITE TAILLE Kcal/kJ 388/1611 Graisse (g) 31 -dont acides gras saturés (g) 23 Glucides (g) 0,6 -dont sucres (g) 0,5 Aux protéines (g) 27 Vente (g) 1,9
Conditionnement	Des formes entières visibles. Cartons de 12 pièces - 2 cartons par couche - 5 couches de palettes
Durée de conservation	Produit soumis à maturation, à conserver dans un endroit frais et sec.
Allergènes	Lait et produits à base de lait (dont lactose)
Instructions pour le transport et le stockage	Produit entier, à conserver dans un endroit frais et sec
Mode d'emploi	Prêt à consommer - selon la destination du produit, vérifier que l'étiquetage est complet lors de la vente
Caractéristiques microbiologiques (conformes au REG CE 2073/05 s.m.i.)	E.coli < 100 UFC/g Staphylocoque. Coag positif <100 UFC/g Salmonelle non détecté dans 25g Listeria monocytogènes non détecté dans 25g