



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev.: 13
Data: 31/05/2013

Trancio

*Formaggio a latte intero
a pasta semicotta con lieve
occhiatura a chicco di riso.
E' ideale per la preparazione di
panini e toast.*



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Trancio	
LUOGO DI PRODUZIONE		Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
INGREDIENTI	Latte vaccino pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici selezionati, sale.	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte, suoi componenti e/o derivati in base D.Lgs.114/2006 e succ. mod. ed integ. Nello stabilimento non vengono utilizzate nessuna delle altre sostanze allergeniche dell'elenco del suddetto decreto.	
SHELF - LIFE	58 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	

VALORI NUTRIZIONALI su 100 g di prodotto		
PARAMETRI	u m	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal	377
	KJ	1562
Proteine	g	22.8
Carboidrati	g	0.5
- di cui zuccheri	g	0.5
Lipidi	g	31.5
- di cui saturi	g	22.9
Sale (NaCl)	g	2.42

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI				
PEZZATURA	PESO (Variabile/Fisso)	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI
da 4 kg forme a parallelepipedo	variabile		-	forme singole sfuse cartone da 4 pz (39x20)