



## SCHEDA 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.*



<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	Trancio
<b>LUOGO DI PRODUZIONE</b>	Stabilimento di: Rosà VI - Via Giotto, 24
<b>INGREDIENTI</b>	Latte vaccino pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici selezionati, sale.
<b>ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI</b>	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.
<b>SHELF - LIFE</b>	58 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C
<b>STOCCAGGIO</b>	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)