

Morlacco con Tartufo



Al tradizionale morlacco proponiamo la nuova ricetta con tartufo estivo del Grappa, prodotto di nicchia locale riscoperto dopo tanti anni.

Morbido e dall'aroma intenso si presta ad impreziosire ogni piatto.

Rev. 0 del 06/12/2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	Morlacco con Tartufo	
LUOGO DI PRODUZIONE	Stabilimento di: Rosà VI – via Giotto 24	IT 05 118 CE
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici , muffe bianche selezionate, brisura di tartufo estivo del Grappa in salamoia con aroma (tritume di tartufo estivo, succo di tartufo, aroma naturale, sale).	
ORIGINE DEL LATTE	Italia - 100% Veneto	
ALLERGENI DICHIARATI COME INGREDIENTI	Latte , suoi componenti e/o derivati. Assenti gli altri allergeni elencati nel Reg. UE 1169/2011.	
SHELF - LIFE	30 gg conservato a T° compresa tra +1 e +4° C	
STOCCAGGIO	In cella frigorifera a temperatura compresa tra +1 e +4° C	
ETICHETTATURA	Conforme alla normativa vigente.	
CONTROLLO QUALITA' E CERTIFICAZIONI	Secondo metodica HACCP e Standard ISO 22000:2018 'Sistema di Gestione della sicurezza alimentare'	
MODALITA' IDENTIFICAZIONE LOTTO	Data di scadenza impressa sull'incarto di ogni singola forma. Data di scadenza/lotto e ID interno sono riportati anche sul DDT di consegna.	
TRASPORTO	Trasporto a temperatura compresa tra +1 e +4° C. In caso di distribuzione frazionata è ammesso un limite massimo come da DPR 327/80.	

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - valori medi per 100 g di prodotto

Energia	986 kJ/237 kcal
Grassi	16 g
- di cui acidi grassi saturi	11 g
Carboidrati	2,2 g
- di cui zuccheri	0 g
Proteine	21 g
Sale	2,2 g

Morlacco con Tartufo

CARATTERISTICHE CHIMICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Aw		0,995
Umidità	g/100g	52,0 – 56,0
Grasso su S.S.	g/100g	52,0 – 57,0
pH		5,00 -5,10

Il prodotto è conforme ai limiti di legge per contaminanti chimici secondo le disposizioni del Reg. CE 1881/2006.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	UNITA' DI MISURA	VALORE
Enterobacteriaceae	ufc/g	<1000
Escherichia coli β - glucuronidasi +	ufc/g	<100
Staphylococcus coagulasi +	ufc/g	<10
Pseudomonas spp	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Salmonella spp	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Listeria Monocytogenes	ufc/25g	Non rilevabile in /25g
Fosfatasi		Negativa

Tali parametri rispondono alle disposizioni del Reg. CEE n°2073/2005.

FORMATI E CONFEZIONI DISPONIBILI

PEZZATURA	PESO PF/PV	CODICE EAN	IMBALLO PRIMARIO	CONFEZIONI	TIPO CONF.
MORLACCO al tartufo BABY forme da 3 kg ca.	variabile	2 219813	incarto politenato neutro + etichetta	forme singole sfuse cartoni fust. da 2 pz	- 40x23

PALLETTIZZAZIONE

TIPO	MISURE	COMPOSIZIONE STRATO	COMPOSIZIONE BANCALE N. STRATI IN ALTEZZA
CARTONI FUSTEL. 40x23	40.0 x 23.0 x 8.0	10 ct	10