

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Codice	STP 04
	<b>PRODOTTO</b>	Revisione	01
		Data	10/01/2013
	<b>PROVOLA</b>		Pagina 1 di 1

<b>LINEE DENOMINAZIONI COMMERCIALI</b>	
<b>PROVOLA</b>	

**Produttore:**

Caseificio F.lli Beneduce S.r.l. - Via E. de Filippo n°10 bis – S. Anastasia (NA).

**Descrizione prodotto:**

Formaggio fresco a pasta filata affumicato.

**Ingredienti:**

Latte vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi.

**Caratteristiche microbiologiche:**

Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.

**Caratteristiche chimiche (valori medi per 100g di prodotto):**

Proteine: 17%

Grassi: 20%

Umidità: 60%

Carboidrati: 0,43-1,67%

Energia: 256 Kcal/1063 KJ

**Caratteristiche organolettiche:**

La crosta è leggera da ambra a giallo/bruno. La pasta è di colore panna dalla struttura elastica e dalla consistenza morbida, al taglio è uniforme e omogenea. Il sapore è gustoso e dal caratteristico aroma di affumicato.

**Temperature di conservazione:**

Da +1 a +4°C. In tali condizioni la durata del prodotto è quella dichiarata nella shelf life.

**Lotto:** data di scadenza

**Shelf life:**

Provola 5 giorni

**Pezzature:** da 50g a 2Kg

**Tipologia di confezione:**

In vaschette termosaldade per alimenti, busta termosigillata con liquido di governo, carta pergamena sigillata.

**Allergeni:** Latte e derivati.

**Glutine:** Il prodotto non contiene glutine.

Redazione a cura di Resp. Gestione Qualità	La Direzione
---	--------------