

<b>Identificazione</b>	<b>FORMAGGIO QUADRO</b>
<b>Autorizzazione sanitaria</b>	IT 05 35 CE
<b>Descrizione prodotto</b>	Formaggio pasta molle da tavola con struttura compatta e morbida.
<b>Zona di produzione</b>	Latte proveniente dalle provincie di Vicenza, Verona e Padova.
<b>Ingredienti costitutivi</b>	<b>LATTE</b> (contenuto di lattosio <0,1g/100g), enzima: lattasi, caglio, sale. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. Origine del latte: Italia Senza aggiunta di conservanti.
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	Formaggio in forme quadrate dal peso di circa 2,2 Kg. Cadauna. Crosta non edibile Etichetta su una faccia. Sapore dolce, morbido e gradevole.
<b>Allergeni:</b>	Presenti come ingrediente: <b>Latte</b> e derivati. <b>Lattosio</b> < 0,1g/100g Presenti in tracce: nessuno.
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> <b>Valori medi per 100g di prodotto</b>	Energia 1350 kj, 323 kcal Grassi 26g di cui saturi 19g Carboidrati 0,3 di cui zuccheri 0,3 Proteine 21g Sale 1,1g
<b>Imballo primario</b>	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal Reg.CE 1935/2004, Reg.CE 10/2011 e successive modificazioni. <ul style="list-style-type: none"> <li>• pellicole di carta e pelure</li> <li>• trattamento superficiale con copolimero colore coka (E150b, E172)</li> </ul>
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in frigo.
<b>Temperature di conservazione</b>	Forma intera da +4°C a +10°C. In pezzi a +0 a +4°C.
<b>Termine minimo di conservazione</b>	Per le forme intere: 90 giorni dalla data di produzione