



FORMAGGIO PRIMO SALE BIANCO

h = 18 cm r = 13 cm			EAN PROD.: 2601076 EAN CART.: 98052787610328 CODICE: 1SFPS8 8 kg
h = 10 cm r = 8,5 cm			EAN PROD.: 2765958 EAN CART.: 98052787610229 CODICE: 1SFPS2 2 Kg
h = 5,5 cm r = 5 cm			EAN PROD.: 2680755 EAN CART.: 98052787610472 CODICE: 1SFPSM 0,5 kg
h = 8,5 cm l = 11 cm s = 3,5 cm			EAN PROD.: 2691206 EAN CART.: 98052787610656 CODICE: 1SFPS5 0,2 kg

Il classico per eccellenza della tradizione casearia siciliana, ha un gusto dolce e delicato. Grazie alla sua versatilità, è un prodotto particolarmente apprezzato in cucina, ottimo per arricchire tutti i piatti.



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: SPICCHI DA 0,2 Kg
CILINDRICA DA 0,5 Kg, 2 kg e 8 Kg CIRCA



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO
ED IMMAGAZZINAMENTO: +4/ +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO,
LATTE* VACCINO PASTORIZZATO, CAGLIO,
FERMENTI, SALE. ORIGINE LATTE: ITALIA.
Può contenere tracce di **frutta a guscio***
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: PIACEVOLE E DELICATO
COLORE: BIANCO TENDENTE AL GIALLO
PAGLIERINO CONSISTENZA: PASTA COMPATTA



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL
CONFEZIONAMENTO: ESCHERICHIA COLI E
STAPHYLOCOCCUS AUREUS <100 ufc/ g
SALMONELLA SPP E LISTERIA MONOCYTOGENES:
ASSENTE



PEZZI PER CARTONE/ PALLET

PZ.2 (da 8 Kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 520*358*210 (H)



PZ.6 (da 2 kg) Pallet 4 ct* 5 Strati
Misure ct. 540*340*120 (L)

PZ.12 (da 0,5 kg) Pallet 9 ct* 8 Strati
Misure ct. 348*242*130 (I)

PZ.15 (da 0,2 kg) Pallet 9 ct* 8 Strati
Misure ct. 368*245*107 (A)



CARATTERISTICHE IMBALLO: CARTONE
TIPO DI CONFEZIONE: PELLICOLA PER ALIMENTI IN
CONFEZIONE MONOUSO SOTTOVUOTO

CARATTERISTICHE CHIMICHE_FISICHE & NUTRIZIONALI:
(Valori medi alla produzione per 100 g di prodotto con variazioni <5 %)

VALORE ENERGETICO	Kcal 348 / Kj 1460
PROTEINE	20,65 g
GRASSI	27,67 g
DI CUI SATURI	12,13 g
CARBOIDRATI	4 g
DI CUI ZUCCHERI	0,89 g
UMIDITÀ	46 %
SALE	1,05 g

CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'intero processo produttivo si svolge in azienda in conformità al sistema HACCP, secondo Reg. CE 178/2002 - Reg. CE 852/2004 - D.L. 6 Novembre 2007, n.193 mediante controlli analitici eseguiti presso il Laboratorio di Analisi MEGA S.a.s. con Autorizzazione ai sensi del D.A. 2197/2012 N. di Reg.: 2012/TP/002 e accreditato ACCREDIA: N° 1374. Le informative sopra riportate non assolvono il ricevente dall'obbligo di identificare e di verificare l'idoneità all'utilizzo.

SICILFORMAGGI®
naturalmente buoni

VIA E. MATTEI, 3 | 91029 SANTA NINFA (TP) | P.IVA 01853980819 | TEL. 0924.62366 | FAX 0924.62549
INFO@SICILFORMAGGI.IT | WWW.SICILFORMAGGI.IT | FACEBOOK/SICILFORMAGGI

11/2023