

## FARCITELLA DI PROVOLA FARCITA AI FUNGHI

Data scheda: 05/07/09

### SCHEDA TECNICA

### PROCESSO PRODUTTIVO

Inizialmente affetta il prosciutto e si centrifugano i funghi. Le sfoglie di provola vengono successivamente farcite, quindi arrotolate e confezionate in buste sottovuoto, stoccate in frigorifero.

#### INGREDIENTI:

Formaggio a pasta filata tipo provola (latte, sale, caglio), spalla cotta (ingr.: carne suino, sale, caseinato, destrosio, aromi naturali, stab: polifosfati, antioss:E301, conservanti: E250, E252; non contiene glutine), funghi prataioli coltivati "Agaricus Bisporus" 15% sul prodotto finito (funghi prataioli coltivati "Agaricus Bisporus",olio di semi di girasole,sale,piante aromatiche).Può contenere tracce di pesce.

#### IMBALLAGGIO E CONSERVAZIONE:

<i>Confezioni:</i>	<i>imballaggio</i>	<i>Shelf Life</i>	<i>Temp. Di conservazione</i>
buste cryovac-nylon	Scatola di cartone ondulato	18 gg dalla data di confezionamento	tra +1°C e +4°C

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori alla spedizione)

<i>Carica Batterica Mesofila</i>	< 500.000 U.F.C./g
<i>Coliformi totali</i>	<1000 U.F.C./g
<i>Escherichia Coli</i>	<10 U.F.C./g
<i>Stafilococchi coagulasi positivi</i>	<100 U.F.C./g
<i>Salmonella Spp.</i>	assente/25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente/25 g

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

<b>AROMA:</b>	tipico della provola con funghi
<b>COLORE:</b>	bianco con note di marrone
<b>SAPORE:</b>	delicato del formaggio e dei funghi
<b>ASPETTO:</b>	regolare
<b>CONSISTENZA:</b>	compatta e morbida, tiene la fetta

CODICE INTERNO EAN CODE	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO	NR. PEZZI PER CT.	NR. CT PER PALLET
<b>607020</b>	<b>1 kg. C.a.</b>	<b>/</b>	<b>5</b>	<b>40</b>

**Codice interno prodotto: 310/30**