Παπαδανασίου α.β.ε.ε.
ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΥΡΟΚΟΜΙΚΩΝ - ΓΑΛ/ΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
8ο ΧΛΜ. Ε.Ο. ΑΓΡΙΝΙΟΥ - ΚΑΡΠΕΝΗΣΙΟΥ
ΤΗΛ.: 2641 057940 / FAX: 2641 045809
e-mail: info@papathanasiou-abee.gr

SPECIFICHE TECNICHE DI PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	
FORMAGGIO GROVIERA TRIHONIDA	
CONFEZIONAMENTO / CONSERVAZIONE / DURATA / TRASPORTO	
• CONFEZIONAMENTO .	PEZZI DI 250g
• CONSERVAZIONE	In frigorifero 2 °C - 4 °C
• DURATA	18 MESI
• TRASPORTO	Frigorifero 2 °C - 4 °C
PROPRIETA ORGANOLETTICHE	
• FORMA	RETTANGOLARE
• ASPETTO	PASTA COMPATTA CON PICCOLI BUCHI SPARSI
• SAPORE	BURROSO, DOLCE CON RICCO PROFUMO.
• Valori Nutrizionali 100g	• VALORE ENERGETICO: 392 Kcal/100g o' 1628 Kj/100g • GRASSI 32g di cui saturi 22,1g • CAROBOIDTRATI 0,0g di cui ZUCCHERI 0,0g • PROTEINE 26,1g • SALE: 2,13g
PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE	
• PH	5.3 – 5.5
• PERCENTUALE DI GRASSO SUL SECC'O	≥ 40%
• UMIDITA'	≤ 38%
• SALE	2% - 3%
PROPRIETA' MICROBIOLOGICHE (REG (EU) 1441/2007)	
• SALMONELLA spp n=5, c=0, Assente in 25g	
• LISTERIA MONOCYTOGENES n=5, c=0, Assente in 25g	
• E. COLI n=5, c=2, m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g	
• S. AUREUS n=5, c=2, m=100 cfu/g, M=1000 cfu/g	
INGREDIENTI	
INGREDIENTI: LATTE DI PECORA PASTORIZZATO, LATTE DI CAPRA PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, COLTURA DELL'ACIDO LATTICO,.CLORURO DI CALCIO	

IGIENE DELLA PRODUZIONE

- I prodotti coperti da questo standard devono essere fabbricati e gestiti in conformità alla legislazione pertinente (Codice dell'alimentazione e delle bevande, Codice internazionale di pratica, Principi generali di igiene alimentare CAC / RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), Regolamento CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e regolamento CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per i prodotti alimentari di origine animale.

.

- Dal momento della consegna/produzione delle materie prime fino alla consumazione, i prodotti attinenti a questo standard devono essere sottoposti ad una serie di test e di controlli, convalidati da idonea documentazione attestante che l'attuazione di questi metodi soddisfa i livelli di sicurezza necessari per la tutela della salute pubblica.

- I prodotti sono conformi ai criteri microbiologici stabiliti dal Codex Alimentarius (paragrafo 3.5).

CONSUMATORI/DESTINATARI

1. PRODOTTO IDONEO AL CONSUMO INDIVIDUALE E FAMILIARE
2. PER IL CONSUMO NEL MERCATO INTERNO E SUL MERCATO ESTERO, INCLUSE ANCHE PERSONE AD ALTO RISCHIO.
3. EVITARE IL CONSUMO DA PARTE DI PERSONE ALLERGICHE AL LATTOSIO