



**NOBILAT**<sup>®</sup>

**PROVOLA  
AFFUMICATA NOBILE  
250g**

**LATTE  
NOBILE**<sup>®</sup>

**DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO**

*Denominazione legale:* **Provola affumicata**  
*Denominazione comm.:* **PROVOLA AFFUMICATA NOBILE**  
**250g**

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

*Ingredienti:* Latte, caglio, sale.

*Peso netto:* 250 g.

*Identificazione del lotto:*

Il lotto corrisponde alla data di produzione ed è indicato in etichetta

*Codice EAN:* 8055182661022

*Istruzioni di utilizzo:* Pronto al consumo

*Shelf-life:* 6 giorni dalla data di produzione

**PROCESSO PRODUTTIVO E DICHIARAZIONI**

*Processo produttivo:* Il formaggio si ottiene per coagulazione acido presamica (caglio) del latte proveniente dal Consorzio La.N.A.C. - Latte Nobile dell'Appennino Campano, rottura del coagulo, maturazione, spurgo, filatura, formatura, salatura e affumicatura con Paglia di Grano.

*Dichiarazione HACCP:* Il prodotto è conforme ai requisiti dei Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1881/2006 ed al Manuale di Autocontrollo dell'Igiene Aziendale

*Dichiarazione allergeni:* Dir. CE 89/2003, 142/2006, 68/2007

Latte e derivati

*Dichiarazione imballaggi:* Imballo a contatto con il prodotto conforme alla Normativa vigente (Reg. CE 2023/2006, Reg. UE 10/2011, Reg. CE 1935/2004 e s.m.i.)

*Dichiarazione origine:* Origine del latte: Italia

**CONSERVAZIONE ED IMBALLAGGIO**

*Modalità di conservazione:* Conservare a temperatura controllata compresa tra 0 e + 4 °C

*Imballo primario:* Incarto con carta pergamena + sacchetto plastica

*Imballo secondario:* polistirolo

*Numero pezzi per imballo:* 4

*Dimensione imballo secondario (cm):* Lunghezza 20; larghezza 20; altezza 10

*Codice interno prodotto:* 403

*Cartoni per pallet:* 120

*Cartoni per strato:* 24

*Condizioni di trasporto:* Automezzi refrigerati

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

*Caratteristiche organolettiche:*

Crosta:	Sottile
Pasta:	Compatta lattiginosa
Sapore:	Affumicato
Odore:	Tipico aromatico
Colore:	Bianco
Consistenza:	Scuro di Affumicatura tendente al paglierino

*Caratteristiche microbiologiche e chimico/fisiche (valori guida alla consegna del prodotto):*

Conforme ai requisiti della Normativa vigente

	<b>U.M.</b>	<b>Valori</b>	<b>Tolleranza</b>
E. Coli B-glucuronidasi positivo	ufc/g	< 10	> 100
Stafilococchi coagulasi positivi (S. Aureus)	ufc/g	< 10	> 100
Salmonella spp	ufc/25g	assente	presente
Listeria monocytogenes	ufc/25g	assente	presente

Informazioni nutrizionali medie su 100 g di prodotto (sensibili di fluttuazioni fino al 20% in ragione del grasso nel latte)

<b>Parametro</b>	<b>Valore</b>	<b>Tolleranza</b>
Energia	1075 kJ 262 kcal	-----
Grassi	20,5 g	-----
di cui acidi grassi saturi	14,2 g	-----
Carboidrati	0,80 g	-----
di cui zuccheri	0,80 g	-----
Proteine	18,5 g	-----
Sale	0,8 g	-----
<b>Valori medi ± tolleranza</b>		
Umidità	% 59.0	± 2.0
Residuo secco	% 41.0	± 2.0
Grasso stq	% 20.0	± 2.0
Grasso ss	% 48.7	± 2.0
Proteine (Nx6,38)n	% 18.0	± 2.0
Sale (NaCl)	% 1.0	± 0.3

**SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE**

Prodotto e confezionato per Associazione Latte Nobile dell'appennino campano - Via Umberto I snc, Castelpagano (BN) da IT 15 361 CE