



Scheda tecnica  
Specification sheet

CASEIFICIO GHIDETTI S.R.L.  
VIA VIVALDI, 201 - 37050 ISOLA RIZZA (VR)  
Tel: +39 045 7135072/7111 - Fax: +39 045 7139024  
e-mail: info@caseificioghidetti.it  
www.caseificioghidetti.it

Rev. 23/11/2021

**Provola affumicata sottovuoto da 2 Kg**

100% latte italiano, senza conservanti

Cod. articolo: 01020060113501

**Smoked Provola 2 Kg vacuum packed**

100% italian milk, without preservatives

Article cod.: 01020060113501



**Descrizione**

Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione ottenuto attraverso le seguenti fasi: pastorizzazione e trasformazione del latte, maturazione della pasta, filatura, formatura, salatura, affumicatura, asciugatura. Presenta una forma cilindrica. Il colore è leggermente bianco/paglierino. Il prodotto viene affumicato mediante trattamento con aromatizzante liquido di affumicatura.

**Description**

Semi hard cheese produced from whole cow's milk subject to the heat treatment of pasteurization. The product has a cylindrical shape and is vacuum packed. The cheese is slightly straw-yellow/white in colour and may present few eye-marks, typical of provolone cheese. The product is smoked by treatment with liquid smoke flavoring.

**Ingredienti**

Latte vaccino, sale, caglio microbico, fermenti lattici, aroma di affumicatura.

**Ingredients**

Cow's milk, salt, microbial rennet, cultures, smoking flavour.

**Allergeni**

Latte e prodotti a base di latte.

**Allergens**

Milk and products thereof.

**Stagionatura**

Assente

**Aging**

Absent

**Valori nutrizionali 100 g / Nutrition Declaration 100 g**

Energia (kJ / kcal)	1390 / 335	Energy (kJ / kcal)
Grassi (g)	27	Total fat (g)
di cui saturi (g)	19	of which saturated fat (g)
Carboidrati (g)	0	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	0	of which Sugar (g)
Proteine (g)	23	Protein (g)
Sale (g)	2,0	Salt (g)

**Requisiti microbiologici / Microbiological Requirements**

E. coli	ufc/g	< 10	cfu/g	E. coli
Staphylococcus aureus	ufc/g	< 10	cfu/g	Staphylococcus aureus
Salmonella spp	ufc/25g	0	cfu/25g	Salmonella spp
Listeria monocytogenes	ufc/25g	0	cfu/25g	Listeria monocytogenes

**Requisiti chimico fisici / Chemical Requirements**

pH	5,2	pH
Umidità %	48	Moisture %
Grasso sul secco %	50	Fat in dry matter %

**Modalità di conservazione / Storage condition**

Temperatura di conservazione	Shelf life (giorni)*	*dalla data di confezionamento
Storage temperature	Shelf life (days)*	*from the packing date
+4°C / +6°C	120	

**Imballo primario / Primary packaging**

Materiale	Dimensioni	Peso	Codice EAN 13
Material	Dimensions	Weight	EAN 13 code
Sacco termoretraibile per il confezionamento sottovuoto	L x L x A (mm)	Peso lordo (g)	98023951200119
		Gross weight (g)	
High-sealable coextruded shrink bag	L x W x H (mm)	Peso netto (g)	98023951200119
		Net weight (g)	

**Imballo secondario / Secondary package**

Materiale	Dimensioni	Peso (g)	Codice EAN 128
Material	Dimensions	Weight (g)	EAN 128 code
Scatole di cartone	L x L x A (mm)	Peso lordo (g)	98023951200119
		Gross weight (g)	
Cardboard box	L x W x H (mm)	Peso netto (g)	98023951200119
		Net weight (g)	

**Pallettizzazione / Palletization**

Tipo di pallet (cm)	Pezzi per cartone	Cartoni per strato	Cartoni per pallet	Altezza totale pallet (cm)	Peso netto pallet (kg)
Pallet type (cm)	Pieces per box	Box per layer	Box per pallet	Total pallet height (cm)	*escluso peso pallet Net weight pallet (kg) *pallet weight excluded
120 X 80	4	6	48	128,6	384