



Adamuccio

RICCO DI
GRASSI
INSATURI



DELICATO E GENUINO

Prodotto con alimenti di origini naturali a base di latte, grassi vegetali e cultura di caseificazione. Ricco di grassi insaturi che hanno il grande pregio di contribuire a mantenere normali i valori di colesterolo. Morbido ed elastico quasi privo di buchi. Ideale da tagliare in fette di medio spessore.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	SPECIALITÀ DA RE
Nome del prodotto	Adamuccio
Descrizione	Prodotto con grasso vegetale 45% FIDM a base di latte, grassi vegetali e cultura di caseificazione.
Ingredienti	LATTE pastorizzato, olio di palma 23,6%, fermenti lattici vivi, sale da cucina, addensante: cloruro di calcio, enzimi, colorante: beta carotene.
Origine del LATTE	UE
Bollo CE	LT 88-03P EB
Forma	Facce leggermente convesse e bordi leggermente arrotondati
Colore	Giallo paglierino, sono leggermente ammesse colorazioni più scure.
Sapore e odore	Privo di sapore e odori estranei con un retrogusto leggermente amaro.
Buchi	Privo di buchi, circolari, ovali, di forma irregolare, possibili buchi isolati.
Consistenza	Omogenea, morbida, malleabile.
Temperatura di conservazione	da 0° a +6° C
Durata di conservazione	180 giorni

Dettagli logistici

Forma	Panetti
Dimensioni	10 x 30 x 10 cm
Peso approssimativo dei form.	Panetti 3,2-3,8 kg
Confezionamento	Panetti confezionati in sacchetti di plastica
Confezione generale	4-5 panetti in una scatola, 50 scatole su pallet
Peso del prodotto su pallet	700 - 800 kg

Percentuale di grasso della materia secca / FIDM	45 ± 3 %
Materia secca / DM	57 ± 2 %
Umidità	43 ± 2 %
Valore pH	5,2 - 5,5

Valori microbiologici

Coliformi	<10 ² / 1g
Muffe e lieviti	<10 ² / 1g
S. aureus	<10 ² / 1g
Salmonellae	negativo 25 g
Listeria monocytogenes	negativo 25 g

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	1381 kJ - 332 kcal
Grassi	23,8 g
di cui acidi grassi saturi	10,0 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	25,7 g
Sale	1,5 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

