

**SCHEMA TECNICA**

Mod POQ 02-24

**COD. 6028**

Rev 01 del  
03/07

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Pagina 1 di  
4

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Formaggi fusi insieme, per realizzare una crema delicata.

**IMPIEGO**

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso, lasagne, cannelloni) indicata per la preparazione di carni e verdure, ottima per guarnire uova, pizze, bruschette, focacce, tartine e vol-au-vent.

**INGREDIENTI**

Formaggi (LATTE) (Italoico 23,5%, Emmental 14,5%, Fontina DOP 10,5%, Parmigiano-Reggiano DOP 3,5%) (52%), acqua, burro (LATTE) (14%), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

Possibili tracce di **OVOPRODOTTI**.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Parmigiano Reggiano (DOP) (Italia), Fontina (DOP) (Italia), Italoico (Italia).

Italoico: origine del latte Italia. Emmental: latte di pesi UE trasformato in paesi UE. Burro: origine del latte Italia.

**GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,**

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Bollo CEE: IT 545 L CE

**PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: bianco-crema

Odore: tipico di formaggio, assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di formaggio, assenza di sapori anomali

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 21.09.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6028**

Rev 01 del  
03/07

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Pagina 2 di  
4

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Disponibile in formato da 24: Si  
Peso lordo confezione: 0,884 kg  
Peso lordo collo: 5,343 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 7-8 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020  
Data verifica: 21.09.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E07A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
**SPECIALITA'**  
**PER LA RISTORAZIONE**

## SCHEMA TECNICA

**COD. 6028**

**CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6**

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12

Strati per pallet: 12

Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 10

Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16

Strati per pallet: 16

Colli per pallet: 256

### CODICI EAN

EAN13: 8004980000281

ITF14: 08004980160282

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1218 kJ

Energia: 291 kcal

Grassi: 25,5 g

di cui: acidi grassi saturi: 7,8 g

Carboidrati: 1,0 g

di cui zuccheri: 1,0 g

Proteine: 14,4 g

Sale: 0,60 g

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No

Adatto a vegani: No

Adatto a celiaci: Si

Contiene Alcool: No

Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020

Data verifica: 21.09.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: E07A



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA  
SPECIALITA'  
PER LA RISTORAZIONE

## SCHEDA TECNICA

COD. 6028

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del  
03/07

Pagina 4 di  
4

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,65 - 6,00

Ultimo aggiornamento: 10.08.2020  
Data verifica: 21.09.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: E07A