

Codice _____ **112006**

Descrizione _____ **Formaggio fresco a pasta filata, a julienne, di latte intero vaccino pastorizzato**

Ingredienti _____ **Latte pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti lattici**

CE App Number _____ **IT 05 34 CE**

Data di scadenza _____ **18** Giorni **Conservazione_ +4 °C**

Confezione _____ **Prodotto confezionato in atmosfera protettiva**



Allergeni: Latte e prodotti derivati del latte (incluso il lattosio)

Modalità d'uso: Per assaporare completamente il tipico gusto di latte si consiglia di riportare il prodotto a temperatura ambiente (18÷20°C) prima della degustazione.

Destinazione d'uso: Prodotto destinato ad utilizzatori professionali.

Etichettatura: Secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (Reg.UE 1169/2011; D.L.vo 109/92 e mod)

Caratteristiche

Fisiche dati medi

Umidità 52% p/p
Grassi >45% p/p su ss
pH 5.0÷5.5
Sale 1% p/p

Microbiologiche

Escherichia coli UFC/g <100
Stafilococchi coag. + UFC/g <10
Listeria monocytogenes /25g assente
Salmonella spp /25g assente

Nutrizionali dati medi x 100g

Energia 262 kcal -- 1088 kJ
Grassi 20 g di cui saturi 10 g
Carboidrati 0,5 g di cui zuccheri 0,5 g
Proteine 20 g
Sale 1 g (Sodium 0,4g)
Calcio 632 mg (79 % VNR*)

*VNR=valori nutritivi di riferimento

Informazioni Logistiche

	Pesi Kg		Dimensioni cm			Ean 13 Confezione
	Netto	Lordo	Alt.	Largh.	Lung.	
Confezione Flow Pack ATM	2,000	2,020	8,5	25,0	29,0	
Imballo Cartone	6,000	6,400	12,0	25,5	58,5	
└─ N° Confezioni per Imballo: 3						
Pallet Eur - Epal	360,000	407,000	136,0	80,0	120,0	
└─ N° Imballi su Pallet: 60 Imballi Per Strato: 6 N° Strati: 10						