



**MARCHIO**  
**DELIZIOSA**

## SCHEDA TECNICA: STRACCIATELLA

<b>PRODOTTO</b>	Prodotto: STRACCIATELLA DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata con panna					
	Formato: 1000g					
	Codice EAN: 8018731010771 PESO FISSO: SI					
	Codice articolo: 2627					
	ITF: 08018731026277					
	Ingredienti: <b>Latte pastorizzato, panna UHT 45%, correttore di acidità: acido lattico, sale, caglio.</b> <b>ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA - ORIGINE DELLA PANNA: ITALIA</b>					
	Origine del latte: Italia					
	Shelf-life: 14 gg					
	Lotto: è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto (XXXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo del calendario Giuliano (XXXX).					
	Confezione: Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. Confezionato in atmosfera protetta. <b>IMBALLAGGI CONFORMI AI SENSI DEL DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011 e s.m.i.</b>					
	Imballo Secondario: Vaschetta termoformata (2 vaschette x 1 Kg). Dimensioni LxPxH: 31x26x11 cm. Peso lordo: 2.5 Kg.					
	Pallettizzazione: Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x147 cm. Imballi per strato: 10. Numero strati: 12. Imballi per pallet: 120.					
Conservazione: Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C						
Logistica: Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C						
<b>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</b>	Organolettiche: Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: gradevole, con un caratteristico aroma di burro, tipico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte e crema di latte.					
	Microbiologiche: Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 1441/2007 modifica del Reg. CE 2073/2005 <b>Enterobatteri: &lt; 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: &lt;100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g</b>					
	Chimico-fisiche: <i>umidità &gt; 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa &gt; 50 % (sulla sostanza secca)</i>					
	Dichiarazione Nutrizionale: Valori medi per 100 g di prodotto: Energia 1030 kJ /249 kcal ; grassi 23,0 g, di cui acidi grassi saturi 14.6 g; carboidrati 2.3 g, di cui zuccheri 2.3g; proteine 8.2g; sale 0.62g. <b>In conformità al Regolamento (UE) N° 1169/2011</b>					
<b>ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE Reg.UE.1169/2011)</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>	<b>Allergene</b>	<b>si</b>	<b>no</b>
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	Frutta a guscio		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Uova e prodotti a base di uova		X	Senape e prodotti a base di senape		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	Anidride solforosa e solfiti		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	Lupini e prodotti a base di lupini		X
	Latte e prodotti a base di latte	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>	Certificazioni aziendali: BRC - IFS -BIO					
	Bollo CE: IT L547C CE					