



MARCHIO
DELIZIOSA

SCHEMA TECNICA: OVOLINE AFFUMICATE 30g

PRODOTTO	Prodotto: OVOLINE AFFUMICATE DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata. Affumicata naturalmente con trucioli di faggio.					
	Formato: 1000g					
	Codice EAN: 8018731010573 PESO FISSO: SI					
	Codice articolo: 2711					
	ITF: 08018731027113					
	Ingredienti: LATTE , correttore di acidità: acido lattico, sale, caglio. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA - PUGLIA					
	Shelf-Life: 30 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. 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.					
	Imballo Secondario: Vaschetta termoformata contenente 66 pezzi (2 vaschette x 33pz). Dimensioni LxPxH: 32x26x11 cm. Peso lordo: 2 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						
DEL CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Organolettiche: Aspetto: superficie liscia e lucente con crosta sottile, omogenea, di colore marroncino; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: delicato, gradevole, con caratteristico aroma di fumo naturale.					
	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 Enterobatteri: < 100.000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi: <100 ufc/g; Listeria Monocitogenes: assente in 25g; Salmonella: assente in 25g					
	Chimico-fisiche: <i>umidità > 50 % (in peso)</i> <i>materia grassa > 40 % (sulla sostanza secca)</i>					
	Dichiarazione nutrizionale: valori medi per 100 g di prodotto: Energia:1186 kJ /286 kcal; grassi 22.0 g, di cui acidi grassi saturi 13g; carboidrati 0.9 g, di cui zuccheri 0.9 g; proteine 21.0 g; sale 2.0 g In conformità al Regolamento (UE) N° 1169/2011					
ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE Reg. UE.1169/2011)	Allergene	si	no	Allergene	si	no
	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
INFORMAZIONI GENERALI	Certificazioni aziendali: BRC - IFS - BIO					
	Bollo CE: IT L547C CE					