



SCHEMA TECNICA

07K - CREMA DEL PIEMONTE SPALMABILE KG 1

DATA:22/10/2021

REVISIONE:4

Azienda

Ragione sociale	CASEIFICIO LONGO S.R.L	Stabilimento di produzione	Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43
Bollo CE	IT L7A1W CE	Aliquota IVA	4 %
Codice TARIC	04061050-90	Codice doganale	04061050
		Certificazioni	IFS - BRC
		FDA	15047555180

Prodotto

Cod. Articolo	07K - CREMA DEL PIEMONTE SPALMABILE KG 1	Ean	2945560 + PESO
Denominazione legale	Formaggio fresco spalmabile		
Marchio di tutela	Peso netto (g)	1000 ca	Peso lordo (g) 1045 ca Peso sgocciolato (g)
Foto unità di vendita	Etichetta sopra	Etichetta sotto	



Ingredienti **LATTE, crema di LATTE, sale, caglio, conservante: sorbato di potassio**

Origine del caglio	Animale	Presenza di crosta	<input type="checkbox"/>	Stagionatura minima	<input type="checkbox"/>
Treatmento termico del latte	Pastorizzato	Conservazione	0°C/4°C		
Shelf-life (gg)	30	Shelf-life residua garantita alla consegna merce	24		

Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.		Origine del Latte	Allergeni	Intolleranze
Energia kJ/Kcal	855/206	Nazione Italia	Latte <input type="checkbox"/> Solfiti <input type="checkbox"/>	Lattosio <input type="checkbox"/>
Grassi (g)	16	Regione Piemonte	Pesce <input type="checkbox"/>	Glutine <input type="checkbox"/>
di cui acidi grassi saturi (g)	11	Tipo VACCINO	Frutta a guscio <input type="checkbox"/>	
Caratteristiche organolettiche				
Carboidrati (g)	3,5	Aspetto	compatta con perdita di siero	
di cui zuccheri (g)*	2,7	Struttura	morbida ed omogenea	
Proteine(g)	12	Colore	bianco	
Sale(g)	0,80	Gusto	dolce	
* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche chimico fisice	
Coliformi	limite interno <10.000 ufc/g	Umidità (%)	76 TOLLERANZA +- %
Stafilococchi coagulasi +	m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5; c=2	Grasso (%)	16 TOLLERANZA +- %
E. Coli	m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g -n=5; c=2	Grasso/ss (%)	67 TOLLERANZA +- %
Salmonella	Assente in 25 g - n=5 - c= 0	pH	5,7 TOLLERANZA +- %
<i>per prodotti con speck/bacon</i>		n° perossidi (meqO2/Kg) <	<i>per prodotti sott'olio</i>
L. Monocytogenes	Assente in 25 g - n=5 - c= 0		
Enterotossine stafilococciche	Non rilevabili in 25 g - n=5 - c= 0		
Bacillus cereus	<10000ufc/g		
<i>solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte</i>			
Clostridi			
<i>per prodotti sott'olio</i>			

Imballo primario unità di vendita		Imballo secondario trasporto	
Tipo imballo	barattolo	Tipologia imballo	scatola
Materiale	PP	Materiale	cartone
Materiale film chiusura	pp	Dimensioni imballo (mm)	285 x 210 h 140
Dimensioni unità di vendita (mm)	130 x 120 h 120	Peso netto (g)	5000 Peso lordo (g) 5225
Condizionamento	nessuno	Unità di vendita per imballo	5

Pallettizzazione					
Numero imballi per piano	8	Numero piani	6	Totale imballi su pallet	48
Dimensioni pallet (cm)	120 x 80 h 102				
Peso netto pallet Kg (escluso pallet)	240	Peso lordo pallet Kg (incluso pallet)	275,8		
				Tipo bancale	epal