



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	CS30022		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	STRACCHINO		
PEZZATURA	GR. 165 P.F.		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	LIBERO SERVIZIO		
PESO NETTO	0,165 Kg e		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	Formaggio fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero originario della Pianura Padana il cui nome deriva dal latino e significa "focaccia" perché se mantenuto al caldo si gonfia spaccandosi come il pane quando lievita.		
ZONA DI PRODUZIONE	Principalmente nella regione Lombardia, ma anche in Piemonte, Veneto, Emilia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vaschetta + Flow-pack		
CODICE EAN	8000299004194		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	21		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	191		
DIMENSIONI (CM)	26,6 X 24,2 X 12,4		
PEZZI X IMBALLO	12		
CODICE EAN	08000299300227		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	12		
STRATI X BANCALE	10		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Inesistente, la pasta in superficie è più asciutta		
PASTA	Omogenea, compatta, di colore bianco, fondente in bocca		
SAPORE	Delicato, dolce, con odore caratteristico di latte		
STAGIONATURA	5 o 6 giorni		
PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI		PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	262
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1087
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g	Grassi (g)	21,5
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	13,8
		Carboidrati (g)	2,5
		di cui zuccheri (g)	2,5
		Proteine (g)	14,6
		Sale (g)	0,8
		Umidità (%)	59,2
		Grasso s/s (%)	52,7
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016