



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	FA87500		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>ARRI ARRI GORGONZOLA MASCARPONE</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>INTERO</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI PREMIUM</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	1,2 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	60% Mascarpone (PANNA di centrifuga pastorizzata, LATTE, acido citrico) e 40% Gorgonzola (LATTE, sale, caglio).		
<b>ORIGINE DEL LATTE</b>	ITALIA		
<b>INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI</b>	Contiene latte		
<b>MODALITA' D'UTILIZZO</b>	Pronto al consumo		
<b>PRESENZA OGM</b>	No OGM		
<b>DESCRIZIONE</b>	Formaggio a strati formato da fette di gorgonzola dolce intervallato con striature di mascarpone (prodotto che si ottiene dalla crema di latte vaccino e che presenta una pasta cremosa, morbida, bianca, dal sapore dolce di panna)		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Lombardia e Piemonte		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Carta alluminata + scatola in polistirolo		
<b>CODICE EAN</b>	2/590730		
<b>SHELF LIFE MINIMA ALLA PARTENZA (IN GIORNI)</b>	25		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	180		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	28 x 19 x 14		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	2		
<b>CODICE EAN</b>	98000299875001		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	16		
<b>STRATI X BANCALE</b>	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Assente		
<b>PASTA</b>	Bianca, morbida, cremosa, costituita da strati di gorgonzola e mascarpone		
<b>SAPORE</b>	Curiosa fusione di dolce e piccante		
<b>STAGIONATURA</b>	\		
<b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>			
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		<b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>	
Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.		(valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kcal)	400
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1651
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	37,9
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	22,6
		Carboidrati (g)	0,3
		di cui zuccheri (g)	<0,1
		Proteine (g)	12,1
		Sale (g)	1,7
		Umidità (%)	48,0
		Grasso s/s (%)	72,9
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>