



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	FP75010		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	PRIMOSALE GOCCIA BIANCA		
PEZZATURA	1/2 FORMA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	1,5 Kg c.a.		
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 di latte vaccino intero. Viene subito salato in salamoia ed è pronto al consumo dopo poche ore. Formaggio ideale per piatti freschi ed insalate.		
ZONA DI PRODUZIONE	Principalmente nella regione Lombardia, ma anche in Piemonte, Veneto.		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Vaschetta termosigillata		
CODICE EAN	2/240098		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	25		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	209		
DIMENSIONI (CM)	36 X 27,5 X 12,2		
PEZZI X IMBALLO	2		
CODICE EAN	98000299750100		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	8		
STRATI X BANCALE	8		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Inesistente, la pasta in superficie è più asciutta		
PASTA	Elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte.		
SAPORE	Delicato, dolce, con odore caratteristico di latte		
STAGIONATURA	/		
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)	272
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1128
<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)	15,4
		Carboidrati (g)	2,7
		di cui zuccheri (g)	1,4
		Proteine (g)	17,0
		Sale (g)	0,8
		Umidità (%)	55,6
		Grasso s/s (%)	48,4
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016