



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RC40056		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	CACIOTTA FRESCA		
PEZZATURA	FORMA INTERA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI BASIC		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	0,45 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 a pasta molle a coagulazione presamica dalla forma cilindrica prodotto esclusivamente con latte italiano.		
ZONA DI PRODUZIONE	Lombardia, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Puglia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Flow-pack		
CODICE EAN	2/455634		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	45		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	258		
DIMENSIONI (CM)	41,5 X 22,5 X 7,5		
PEZZI X IMBALLO	8		
CODICE EAN	2/455634		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	7		
STRATI X BANCALE	10		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Assente		
PASTA	morbida, compatta al taglio ma cremosa all'interno		
SAPORE	Dolce, delicato		
STAGIONATURA	4 o 5 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)	300
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1248
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	<100 ufc/g	Grassi (g)	25,0
<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	16,2
		Carboidrati (g)	2,0
		di cui zuccheri (g)	2,0
		Proteine (g)	17,0
		Sale (g)	2,2
		Umidità (%)	50,5
		Grasso s/s (%)	50,5
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016