



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	RC40056		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>CACIOTTA FRESCA</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>FORMA INTERA</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>LINEA ARRIGONI BASIC</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	0,45 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino, 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 pasta molle a coagulazione presamica dalla forma cilindrica prodotto esclusivamente con latte italiano.		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Lombardia, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Puglia		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Flow-pack		
<b>CODICE EAN</b>	2/455634		
<b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)</b>	45		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	258		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	41,5 X 22,5 X 7,5		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	8		
<b>CODICE EAN</b>	2/455634		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	7		
<b>STRATI X BANCALE</b>	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Assente		
<b>PASTA</b>	morbida, compatta al taglio ma cremosa all'interno		
<b>SAPORE</b>	Dolce, delicato		
<b>STAGIONATURA</b>	4 o 5 giorni		
<b>PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI</b>			
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>		<b>PARAMETRI CHIMICI NUTRIZIONALI</b>	
<b>Reg.(CE) 2073/2005 S.M.I.</b>		<b>(valori medi per 100 g di prodotto)</b>	
<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
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016</b>