



Semplicemente per passione

| SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO                  |   |                                       |                                   |
|---|---|---------------------------------------|-----------------------------------|
| CODICE ARTICOLO                             | FP75059   |                                       |                                   |
| DENOMINAZIONE ARTICOLO                      | PRIMOSALE   |                                       |                                   |
| LINEA COMMERCIALE/MARCHIO                   | TAKE AWAY   |                                       |                                   |
| PEZZATURA                                   | GR. 200   |                                       |                                   |
| REPARTO                                     | BANCO TAGLIO  |                                       |                                   |
| PESO NETTO                                  | 0,2 Kg c.a.   |                                       |                                   |
| INGREDIENTI                                 | LATTE vaccino, sale, caglio   |                                       |                                   |
| 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  |                                       |                                   |
| <b>UNITA' DI VENDITA</b>                    |   |                                       |                                   |
| TIPO DI CONFEZIONAMENTO                     | Flow-pack   |                                       |                                   |
| CODICE EAN                                  | 2/219828  |                                       |                                   |
| SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)  | 20  |                                       |                                   |
| MODALITA' DI CONSERVAZIONE                  | +1°/+6° C   |                                       |                                   |
| <b>UNITA' LOGISTICA</b>                     |   |                                       |                                   |
| TIPO  | Scatola di cartone  |                                       |                                   |
| TARA (g)                                    | 191   |                                       |                                   |
| DIMENSIONI (CM)                             | 26,6 X 17,8 X 12,4  |                                       |                                   |
| PEZZI X IMBALLO                             | 6   |                                       |                                   |
| CODICE EAN                                  | 98000299750599  |                                       |                                   |
| <b>PALLETIZZAZIONE</b>                      |   |                                       |                                   |
| DIMENSIONI PALLET (CM)                      | 120 x 80  |                                       |                                   |
| COLLI X STRATO                              | 12  |                                       |                                   |
| STRATI X BANCALE                            | 10  |                                       |                                   |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b> |   |                                       |                                   |
| 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                                | /   |                                       |                                   |
| <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)              | 287,0                             |
| <i>Salmonella spp.</i>                      | Assente in 25g  | Valore energetico (Kj)                | 1128,0                            |
| <i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>    | < 10 ufc/g  | Grassi (g)                            | 23,5                              |
| <i>Escherichia coli</i>                     | <100 ufc/g  | Proteine (g)                          | 15,4                              |
|   |   | Carboidrati (g)                       | 1,5                               |
|   |   | Umidità (%)                           | 55,6                              |
|   |   | Grasso s/s (%)                        | 52,9                              |
| DATA DI COMPILAZIONE:                       | 13/05/2009  | Revisione n. 4                        | DATA ULTIMA REVISIONE: 01/10/2019 |