



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		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Flow-pack		
CODICE EAN	2/219828		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	20		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	191		
DIMENSIONI (CM)	26,6 X 17,8 X 12,4		
PEZZI X IMBALLO	6		
CODICE EAN	98000299750599		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	12		
STRATI X BANCALE	10		
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)	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