



Semplicemente per passione

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

<b>CODICE ARTICOLO</b>	CS30154		
<b>DENOMINAZIONE ARTICOLO</b>	<b>STRACCHINO</b>		
<b>LINEA COMMERCIALE/MARCHIO</b>	<b>TAKE AWAY</b>		
<b>PEZZATURA</b>	<b>GR. 200</b>		
<b>REPARTO</b>	BANCO TAGLIO		
<b>PESO NETTO</b>	0,2 Kg c.a.		
<b>INGREDIENTI</b>	LATTE vaccino, sale, caglio		
<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 fresco a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero originario della Pianura Padana il cui nome deriva dal latino e significa "focaccia" perché se mantenuto al caldo si gonfia spaccandosi come il pane quando lievita.		
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Principalmente nella regione Lombardia, ma anche in Piemonte, Veneto, Emilia		
<b>PERIODO DI PRODUZIONE</b>	Tutto l'anno		
<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
<b>TIPO DI CONFEZIONAMENTO</b>	Flow-pack		
<b>CODICE EAN</b>	2/373771		
<b>SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)</b>	20		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	+1°/+6° C		
<b>UNITA' LOGISTICA</b>			
<b>TIPO</b>	Scatola di cartone		
<b>TARA (g)</b>	191		
<b>DIMENSIONI (CM)</b>	26,6 X 17,8 X 12,4		
<b>PEZZI X IMBALLO</b>	6		
<b>CODICE EAN</b>	98000299301548		
<b>PALLETIZZAZIONE</b>			
<b>DIMENSIONI PALLET (CM)</b>	120 x 80		
<b>COLLI X STRATO</b>	12		
<b>STRATI X BANCALE</b>	10		
<b>CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO</b>			
<b>CROSTA</b>	Inesistente, la pasta in superficie è più asciutta		
<b>PASTA</b>	Omogenea, compatta, di colore bianco, fondente in bocca		
<b>SAPORE</b>	Delicato, dolce, con odore caratteristico di latte		
<b>STAGIONATURA</b>	5 o 6 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)	262,0
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1086,6
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 10 ufc/g	Grassi (g)	21,5
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	Proteine (g)	13,8
		Carboidrati (g)	2,5
		Umidità (%)	59,2
		Grasso s/s (%)	52,7
<b>DATA DI COMPILAZIONE:</b>	<b>13/05/2009</b>	<b>Revisione n. 4</b>	<b>DATA ULTIMA REVISIONE: 01/10/2019</b>