



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RL87084		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LUCIFERO		
PEZZATURA	1/16 FORMA		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	BANCO TAGLIO		
PESO NETTO	0,75 Kg c.a.		
INGREDIENTI	LATTE vaccino, sale, caglio, peperoncino (0,15%)		
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA		
INFORMAZIONE PER GLI ALLERGICI	Contiene latte		
MODALITA' D'UTILIZZO	Pronto al consumo		
PRESENZA OGM	No OGM		
DESCRIZIONE	Formaggio erborinato, molle, grasso a pasta cruda prodotto con latte di vacca intero, con la particolare aggiunta di peperoncino		
ZONA DI PRODUZIONE	Lombardia		
PERIODO DI PRODUZIONE	Tutto l'anno		
UNITA' DI VENDITA			
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Incarto + vaschetta termosigillata		
CODICE EAN	2/282652		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	60		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	120		
DIMENSIONI (CM)	21 X 19 X 13		
PEZZI X IMBALLO	2		
CODICE EAN	2/282652		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	15		
STRATI X BANCALE	11		
CARATTERISTICHE FISICHE DEL PRODOTTO			
CROSTA	Compatta, ruvida, dura di colore grigio / rosato, non edibile		
PASTA	Bianca o paglierina, burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe con presenza di peperoncino dal tipico colore rosso		
SAPORE	Dolce e leggermente piccante per la presenza del peperoncino		
STAGIONATURA	minimo 50 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)	317
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25g	Valore energetico (Kj)	1315
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i>	< 100 ufc/g	Grassi (g)	26,0
<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g	di cui acidi grassi saturi (g)	17,5
		Carboidrati (g)	1,1
		di cui zuccheri (g)	1,1
		Proteine (g)	19,6
		Sale (g)	1,8
		Umidità (%)	50,6
		Grasso s/s (%)	52,6
DATA DI COMPILAZIONE:	13/05/2009	Revisione n. 4	DATA ULTIMA REVISIONE: 24/10/2016