



Semplicemente per passione

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CODICE ARTICOLO	RL87087		
DENOMINAZIONE ARTICOLO	LUCIFERO		
PEZZATURA	GR. 180 P.F.		
LINEA COMMERCIALE/MARCHIO	LINEA ARRIGONI PREMIUM		
REPARTO	LIBERO SERVIZIO		
PESO NETTO	0,18 Kg e		
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	Vaschetta termosigillata		
CODICE EAN	8000299003814		
SHELF LIFE DAL CONFEZIONAMENTO (IN GIORNI)	45		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	+1°/+6° C		
UNITA' LOGISTICA			
TIPO	Scatola di cartone		
TARA (g)	120		
DIMENSIONI (CM)	23,5 X 19,8 X 14,5		
PEZZI X IMBALLO	8		
CODICE EAN	08000299870874		
PALLETIZZAZIONE			
DIMENSIONI PALLET (CM)	120 x 80		
COLLI X STRATO	20		
STRATI X BANCALE	6		
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