



Scheda Tecnica Prodotto

CART. FORMAGGINO 140 GR. X 48

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Caratteristiche Generali

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Revisione | 0 |
| Codice Articolo | 34C750B |
| Descrizione Prodotto | CART. FORMAGGINO 140 GR. X 48 |
| Tipologia Prodotto | FUSI |

Descrizione

| | |
|----------------------------------|---|
| Generalità | formaggini fusi |
| Formato | 8 porzioni triangolari da 17,50 gr. Ciascuna=140 gr. netti per scatoletta |
| Crosta | assente |
| Pasta | spalmabile |
| Colore | avorio |
| Sapore Aroma Odore | neutro |
| Peso Medio Unità di Vendita (Kg) | 6,72 |

Dati Generali

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tenore Acqua Massima in peso % | 60 |
| Tenore Materia Grassa sul secco % | 50 |
| Ingredienti | LATTE scremato in polvere, FORMAGGIO, sale, caglio, fermenti lattici, lisozima da UOVO, burro, siero di latte, sali di fusione (E452, E331, E450, E339), Addensante:, E407, E1442, Vitamine A, B2, B12 |
| Allergeni | Latte, Uovo |

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

| | |
|-----------------------------|---------|
| Valore energetico (KJ/Kcal) | 944/240 |
| Grassi | 20 |
| Di cui Saturi | 14 |
| Carboidrati | 8.5 |
| Di cui Zuccheri | 7 |
| Proteine | 7.50 |
| Sale | 2 |

Dati Conservazione

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Conservazione (°C) | 10 +/-2°C |
| Conservabilità (gg) | 300 |
| Vita Residua al Ricevimento (gg) | 150 |

Imballaggio

| | |
|----------------------------|---------------------|
| Imballo Primario | foglio di alluminio |
| Imballo Secondario | cartone |
| Lunghezza (cm) | 34,5 |
| Larghezza (cm) | 23,5 |
| Altezza (cm) | 20 |
| Pezzi per Unità di Vendita | 48 |
| Tara (Kg) | 1,38 |
| Barcode Articolo | 3228021950013 |
| Barcode Confezione | 3228025035310 |



Scheda Tecnica Prodotto
CART. FORMAGGINO 140 GR. X 48

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 0

Data Revisione 21/12/2016

Descrizione Pallets

| | |
|-----------------------|-----------|
| Pezzi per Contenitore | 60 |
| Strati per Pallet | 6 |
| Cartoni per Strato | 10 |

Standard Microbiologici

| | |
|---|----------------|
| Coliformi a 30° (ufc/g) | 10.000 |
| <i>Escherichiacoli</i> (ufc/g) | 1.000 |
| <i>Salmonella</i> (ufc/25g) | Assente |
| <i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g) | Assente |
| <i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g) | 1.000 |
| Lieviti | 10.000 |
| Muffe | 1.000 |