



MARCHIO
DELIZIOSA

SCHEMA TECNICA: STRACCIATELLA 300 g

PRODOTTO						
Prodotto:	STRACCIATELLA DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata amalgamato con crema di latte pastorizzata					
Formato:	300g					
Codice EAN:	8018731003049 PESO FISSO: SI					
Codice articolo:	8629					
ITF:	08018731086295					
Ingredienti:	Latte pastorizzato, panna UHT, sale, caglio, correttore di acidità: acido lattico.					
T.M.C.:	14 gg					
Lotto:	è rappresentato dalla prima cifra che identifica la tipologia del prodotto (XXXX). Le ultime tre cifre identificano il giorno progressivo del calendario Giuliano (XXXX).					
Confezione:	Il prodotto è confezionato in vaschetta di polipropilene termoformato con pellicola di plastica termosaldata. Confezionato in atmosfera protetta. Dimensioni LxPxH: 16.5x12x4.5cm					
Imballo Secondario:	Polistirolo termoformato contenente 8 pezzi. Dimensioni LxPxH: 38x26x11 cm. Peso lordo: 2.4 Kg.					
Pallettizzazione:	Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH: 120x80x124 cm. Imballi per strato: 9. Numero strati: 10. Imballi per pallet: 90.					
Conservazione:	Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
Logistica:	Trasporto in automezzo frigorifero alla temperatura compresa tra 0°C e +4 °C					
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO						
Organolettiche:	Aspetto: superficie liscia e lucente, omogenea, di color bianco latte; pasta di struttura fibrosa; consistenza morbida e leggermente elastica. Odore: gradevole, con un caratteristico aroma di burro, tipico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo e crema di latte.					
Microbiologiche:	Il prodotto rispetta i parametri ed i limiti microbiologici previsti dalla seguente normativa Comunitaria: Reg. CE 853/2004 ; Reg. CE 2073/2005 ; Reg. CE 1441/2007.					
Chimico-fisiche:	<i>umidità > 60 % (in peso)</i> <i>materia grassa > 50 % (sulla sostanza secca)</i>					
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:	Valore energetico: 249 kcal – 1030 kJ; proteine 8.2 g – carboidrati 2.3 g (di cui zuccheri 2.3 g) – grassi 23,0 g (di cui saturi 14.6 g) – sale 0.62 g					
ALLERGENI (Dir. 2007/68/CE)	Allergene	si	no	Allergene	si	no
	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	Frutta a guscio		X
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	Sedano e prodotti a base di sedano		X
	Uova e prodotti a base di uova		X	Senape e prodotti a base di senape		X
	Pesce e prodotti a base di pesce		X	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	Anidride solforosa e solfiti		X
	Soia e prodotti a base di soia		X	Lupini e prodotti a base di lupini		X
	Latte e prodotti a base di latte	X		Molluschi e prodotti a base di molluschi		X
INFORMAZIONI GENERALI	OGM:	E' garantita la caratteristica OGM FREE				
	Diritto Alimentare:	Conforme alle normative di legge Europee/Italiane				
	Certificazioni:	BRC issue 6 – IFS issue 6 – ISO 9001:2008 – Halal – ISO 22005:2008				
	Bollo CE:	IT L547C CE				