



MARCHIO
DELIZIOSA

SCHEMA TECNICA: SFOGLIA 1000 g

PRODOTTO	Prodotto: SFOGLIA DELIZIOSA Formaggio fresco a pasta filata					
	Formato: 1000 g					
	Codice EAN: 8018731010702 PESO FISSO: SI					
	Codice articolo: 2309					
	ITF: 08018731023092					
	Ingredienti: Latte vaccino, siero innesto naturale, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.					
	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 contenente 1 pz. Dimensioni LxPxH: 26x15x9.5 cm.					
	Imballo Secondario: Polistirolo termoformato contenente 2 confezioni. Dimensioni LxPxH: 31x26x11 cm. Peso lordo: 4 Kg.					
	Pallettizzazione: Pallet EPAL. Dimensioni LxPxH:120x80x140 cm. Imballi per strato: 10. Numero strati: 12. Imballi per pallet: 120.					
	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: delicato, gradevole, caratteristico dei prodotti lattiero caseari freschi ottenuti da latte crudo.					
	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 > 40 % (sulla sostanza secca)</i>					
	Valori nutrizionali per 100 g di prodotto: Valore energetico: 237 kcal – 984 kJ; proteine 16.9 g – carboidrati 0.3 g (di cui zuccheri 0.3 g) – grassi 18.7 g (di cui saturi 11.8 g) – sale 0.55 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					