



SCHEMA TECNICA

CODICE ARTICOLO: 0077001

DENOMINAZIONE PRODOTTO: FORMAGGIO DURO ITALIANO ca 700 gr. Filmato

INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti lattici, conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' UOVO)
--------------------	--

ALLERGENI	Latte, Uovo (per lisozima)
------------------	-----------------------------------

ORIGINE DEL LATTE	Italia
--------------------------	--------

DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione
-----------------------------	---

STAGIONATURA	Minimo 12 mesi
---------------------	----------------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	DA +4°C A +8°C
-------------------------------------	----------------

CONFEZIONAMENTO	
Modalità di confezionamento	Filmato
Confezionato in c/lavorazione presso	ITN5B1D
Shelf life	45 gg
Formato Data Scadenza	GG/MM/AA
Identificazione Lotto	data di confezionamento espressa in GGGAA

UNITA' DI SPEDIZIONE	
Cod. EAN Pezzo	2366572
Cod. EAN Cartone	98056598180162
Dimensione Cartone(altxlunxlar) (cm)	
PZ/CT	2
CT/PLT	35
CT/STR	7
STR/PLT	5
Tipo Pallet	PALLET EPAL USATO
Peso Lordo Pallet (kg)	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto esterno:	Tinta scura ed oleatura oppure gialla dorata naturale
Aspetto interno:	Colore bianco o paglierino
Odore	Fragrante, delicato
Crosta	Dura con spessore da 4 a 8 mm
Struttura	Finemente granulosa, frattura radiale a scaglie

VALORI MICROBIOLOGICI	
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Escherichia Coli	m 100 cfu/g M 1.000 cfu/g n=5 c=2
Stafilococchi coagulasi +	m 100 cfu/g M 1.000 cfu/g n=5 c=2

VALORI CHIMICI	
Grasso sul secco (%)	43%
Umidità (%)	34% p.p.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g)	
Valore Energetico kJ	1671
Valore Energetico kcal	387
Grassi	28,5 g
di cui acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	33,9 g
Sale	1,6 g

OGM
<p>Alla luce di quanto disposto dai Regolamenti comunitari 1829/2003 e 1830/2003, si dichiara che il prodotto di cui sopra è esente da contaminazioni da OGM (escluse le contaminazioni casuali o tecnicamente inevitabili con materiale genetico fino ad un valore minimo dello 0,9% riferito al singolo ingrediente) o non è stato prodotto a partire da OGM o non contiene ingredienti prodotti da OGM compresi additivi e aromi, oppure non rientra nel campo di applicazione dei citati regolamenti.</p>