



IMMAGINE PRODOTTO a titolo esemplificativo

SCHEMA TECNICA Rev. 4 del 02/02/2023		DENOMINAZIONE PRODOTTO: FORMAGGIO I° SALE AL PISTACCHIO										
COD. INTERNO	FORMATO	EAN CODE		TMC	PALLETTIZZAZIONE (*)				DIM.CART. (mm)		PESO APPROSS.	
		13	128		PZ/CT	CT/PALLET	CT/STRATO	STR/PALL	LARG. x LUNG. x ALT.	KG/CT	KG/PALLET	
025040	Forma intera: circa 8 kg	2640564	98056598183408	120 GG	1	35	7	5			8	
025041	Mezzaforma: circa 4 kg	2936834	98056598183415	120 GG	2	35	7	5			8	
025042	Forma intera: circa 3 kg	2348385	98056598183422	120 GG	4	35	7	5			12	
025043	Forma intera: circa 1 kg	2550095	98056598183439	120 GG	14	35	7	5			14	
025045	Forma intera: circa 500 gr sv	2923549	98056598183460	120 GG	12	80	16	5			6	
025045	Forma intera: circa 500 gr sv *	2529657 *	98056598183477	120 GG	12	80	16	5			6	
025044	Porzionato (da 200g a 350 g)	2348039	98056598183446	120 GG	20	96	16	6			5	
025044	Porzionato (da 200g a 350 g) *	2427636 *	98056598183453	120 GG	20	96	16	6			5	
025306	Porzionato 250 gr PESO FISSO	8056598185614		120 GG	20	60	12	5			5	

* Codice EAN prezzato

(*) LA PALLETTIZZAZIONE Può SUBIRE VARIAZIONI.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: formaggio fresco primo sale

STAGIONATURA: 30 gg circa

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: da +2°C a + 6°C

CONFEZIONAMENTO: sottovuoto in busta termoretraibile

IDENTIFICAZIONE LOTTO: data di confezionamento espressa in GGGAA

ELENCO DEGLI INGREDIENTI

Latte vaccino intero pastorizzato
 Latte ovino intero, latte caprino intero pastorizzato
 Sale
 Caglio
 Fermenti Lattici
 Pistacchio 0,5%

Origine del Latte: ITALIA

ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio) e Pistacchio
 Prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Mandorle, Noci)

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

PARAMETRO	VALORE/UNITA'	VARIAZIONI
Sostanza secca	49%	2%
Umidità	51%	2%
Grasso sul secco	49%	2%
pH	5,38	0.05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G DI PRODOTTO

Valore energetico	1553 kJ
Valore energetico	374 kcal
Grassi	30,6 g
di cui saturi	20,2 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	22,8 g
Sale	1,75 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

COLORE: giallo paglierino
ODORE: intenso, tipico
STUTTURA: compatta
SAPORE: intenso, tipico

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conformità Reg. CE 2073/'05 e s.m.i.

CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI:

Applicazione del sistema HACCP ai sensi dei Regg. CE 852/'04 e 853/'04

Il contenuto delle schede tecniche può essere soggetto a revisione. Sarà nostra cura inviarti la revisione aggiornata che viene riportata nell' intestazione