



* IMMAGINE PRODOTTO (a titolo esemplificativo)

SCHEDA TECNICA		DENOMINAZIONE PRODOTTO:										
Rev. 4 del 02/01/2023		FORMAGGIO I° SALE ALLA RUCOLA										
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	
025090	Forma intera: circa 8 kg	2527553	98056598183903	120 GG	1	35	7	5			8	
025091	Mezzaforma: circa 4 kg	2904718	98056598183910	120 GG	2	35	7	5			8	
025092	Forma intera: circa 3 kg	2749216	98056598183927	120 GG	4	35	7	5			12	
025093	Forma intera: circa 1 kg	2503132	98056598183934	120 GG	14	35	7	5			14	
025095	Forma intera: circa 500 gr. sv	2627865	98056598183897	120 GG	12	80	16	5			6	
025095	Forma intera: circa 500 gr. sv *	2398646 *	98056598183880	120 GG	12	80	16	5			6	
025094	Porzionato (da 200g a 350 g)	2561221	98056598183941	120 GG	20	96	16	6			5	
025094	Porzionato (da 200g a 350 g) *	2968844 *	98056598183958	120 GG	20	96	16	6			5	
025309	Porzionato 250 gr PESO FISSO	8056598185652		120 GG	20	60	12	5			5	

* Codice EAN prezzato

(*) LA PALLETTIZZAZIONE PUO' 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 (Italia)
Latte ovino intero, **Latte** caprino intero pastorizzato
 Sale
 Caglio
 Fermenti Lattici
 Rucola (0,8%)

Origine del Latte: ITALIA

ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio).
 Prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Pistacchio)

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 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico	1567 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, caratteristico
STRUTTURA: 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 inviarvi la revisione aggiornata che viene riportata nell'instestazione.

La D.M. Formaggi S.r.l.



IT N5B1D CE

Partita IVA e Codice Fiscale: 05156760877 Sede legale ed amministrativa: Via A. Manzoni 32/M, Viagrande 95029 (CT), Italia