

<b>Nonno Nanni</b>	<b>BURRATA</b>	Verifica/appr. RSGQ	Verifica/appr. DIREZIONE

**Descrizione del prodotto:** formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato lavorato con crema di latte - **Aspetto:** formaggio sferoidale, a forma di piccolo sacchetto con chiusura apicale che racchiude al suo interno mozzarella sfilacciata a fili sottili amalgamati con crema di latte. Confezionata in liquido di governo in vasetto singolo con cluster in cartoncino - **Colore:** bianco - **Sapore:** dolce, crema di latte - **Crosta:** assente - **Origine del prodotto:** Italia – **Origine del latte:** Italia  
**Ingredienti:** LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici.  
**Allergeni:** latte e derivati (incluso lattosio)

<b>Formato</b>	125gE peso sgocciolato 250g peso totale – libero servizio
<b>Codice interno</b>	580
<b>Marchio</b>	Nonno Nanni
<b>Cod. EAN prodotto</b>	8007222205802
<b>Cod. EAN imballo</b>	18007222205809
<b>Tariffa doganale</b>	0406 1050
<b>TMC</b>	10 giorni
<b>Temperatura di conservazione</b>	Da 0 a 4°C
<b>Codice di identificazione sanitaria</b>	IT 05 112 CE



1

ARTICOLO		CONFEZIONE		IMBALLO			
Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
580	pezzo	268g	72x98x98	SCATOLA	6	1693g	145x107x310

ARTICOLO		BANCALE					
Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
580	EPAL	25	9	225	145x80x120	401kg	Nastro avvolgente

Documento di proprietà di Latteria Montello – non può essere manomesso e/o fotocopiato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Energia	kJ/100g	1049
Energia	Kcal/100g	253
Grassi	g/100g	21
di cui acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	2,0
di cui zuccheri	g/100g	0,9
Proteine	g/100g	14
Sale	g/100g	0,90
Calcio	mg/100g	260 (32% NRV*)
Umidità	%	66±2
Sostanza secca	%	34±2
Ceneri	%	1,3±0,1

\*NRV=Valori Nutritivi di Riferimento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	UFC/25g	Assente

ALLERGENI		
ALLERGENE	PRESENZA PER RICETTA O NATURA DEL PRODOTTO	PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

**DICHIARAZIONE OGM:** si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE 1829/2003, Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche.