

IL FRESCO SPALMABILE NONNO NANNI

Documento: D. 03. 556

REV DEL 2016-05-10

Verifica/App.: Verifica/App.:
RGQ DIREZIONE



DESCRIZIONE PRODOTTO: : formaggio fresco spalmabile da tavola prodotto con latte vaccino pastorizzato. **Aspetto:** si presenta sotto forme di piccola pezzatura destinate al consumatore finale, confezionato secondo le modalità del D.Lgs del 27 gennaio 1992 N° 109 e Regolamento UE N° 1169/11. **Consistenza:** cremosa, uniforme e compatta. **Colore:** bianco latte. **Sapore:** dolce con una leggera, appena accentuata , nota acidula. **Crosta:** assente. **Conservanti:** assenti.

INGREDIENTI: LATTE, crema di LATTE, sale, addensanti: alginato di sodio, farina di semi di carrube, carragenina.

Formato	150 grammi Peso Fisso
Codice interno	556
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	8007222405561
Cod. EAN imballo	18007222405568
Tariffa doganale	04061050
TMC	40 giorni
Temperatura di conservazione	da 0°C a +4°C
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 112 CE



squisito se spalmato sul pane oppure usato come condimento per paste e torte salate

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Dimensioni hxlxL (mm)
	556	PEZZO	163 g	27x71x137	SCATOLA	12	168x157x155

ARTICOLO	BANCALE						
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Protezione
	556	Pallet EPAL	35	8	280	150,0x80,0x120,0	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	63
Sostanza secca	%	37
Ceneri	%	1
Sale	%	0,50
Energia	kJ/100g	1162
Energia	kcal/100g	282
Grassi	g/100g	27,5
di cui acidi grassi saturi	g/100g	19,5
Carboidrati	g/100g	2,5
di cui zuccheri	g/100g	2,5
Fibre	g/100g	< 0,5
Proteine	g/100g	6,0

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 spp	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 SO ₂	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO