



DESCRIZIONE PRODOTTO: formaggio fresco da tavola, a pasta leggermente consistente, prodotto con latte vaccino pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva. **Aspetto:** pezzo a forma cilindrica confezionato secondo le modalità del D.Lgs 109/92 Regolamento UE N. 1169/11. **Consistenza:** la pasta è compatta, elastica e uniforme. **Colore:** bianco latte. **Sapore:** tipico del prodotto fresco, assenza di sapori anomali. **Crosta:** assente. **Conservanti:** assenti.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio.

Formato	150 grammi Peso Fisso
Codice interno	148
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	8007222701489
Cod. EAN imballo	18007222701486
Tariffa doganale	04061050
TMC	12 giorni
Temperatura di conservazione	Da 0°C a +4°C
Codice di identificazione sanitaria	IT 05/112 CE



Al naturale può essere usata per preparare antipasti ed insalate di riso, mentre cotta in padella risulta un ottimo secondo da accompagnare con verdure crude e/o cotte

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Dimensioni hxlxL (mm)
	148	PEZZO	163 g	38x128x128	SCATOLA	8	85x260x268

ARTICOLO	BANCALE						
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Protezione
	148	Pallet EPAL	12	17	204	159,0x80,0x120,0	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	62
Sostanza secca	%	38
Ceneri	%	2,3
Sale (NaCl)	%	1
Energia	kJ/100g	967
Energia	kcal/100g	233
Grassi	g/100g	18
di cui acidi grassi saturi	g/100g	12,5
Carboidrati	g/100g	2,7
di cui zuccheri	g/100g	1,7
Proteine	g/100g	15
Calcio	mg/100g	416 (52 % NRV*)
Fosforo	mg/100g	294 (42 % NRV*)
Vitamina B12	µg/100g	1,4 (56 % NRV*)

* 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 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
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO