



LA BUONA CRESCENZA

Documento: D. 03. 298

REV DEL 2014-12-03

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

DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte vaccino pastorizzato e aggiunto di fermenti lattici vivi, confezionato in atmosfera protettiva. **Aspetto:** si presenta sottoforma di piccola pezzatura rettangolare destinata al consumatore finale, confezionato secondo le modalità del D.Lgs 109/92 e Regolamento UE N. 1169/11. **Consistenza:** la pasta è molle, cremosa, mantecata 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	298
Marchio	A MARCHIO
Cod. EAN prodotto	8007222502987
Cod. EAN imballo	18007222502984
Tariffa doganale	04061050
TMC	13 giorni
Temperatura di conservazione	Da 0°C a +4°C
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 112 CE



Morbido e cremoso si lascia spalmare con delicatezza sul pane. La consumazione al naturale, accompagnata da verdure crude o cotte ne esalta l'inimitabile sapore

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Dimensioni hxlxL (mm)
	298	PEZZO	155 g	27x68x125	SCATOLA	10	64x151x344

ARTICOLO	BANCALE						
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Protezione
	298	Pallet EPAL	17	15	255	110,0x80,0x120,0	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	57,5
Sostanza secca	%	42,5
Ceneri	%	1,5
Sale (NaCl)	%	1
Energia	kJ/100g	1227
Energia	kcal/100g	297
Grassi	g/100g	26,5
di cui acidi grassi saturi	g/100g	18,6
Carboidrati	g/100g	2
di cui zuccheri	g/100g	1,2
Proteine	g/100g	12,5
Calcio	mg/100g	345 (43% NRV*)
Fosforo	mg/100g	266 (38% NRV*)
Vitamina B12	µg/100g	1,5 (60% 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