



MONTELLINA

Documento: D. 03. 251

REV DEL 2014-12-03

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

DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio da tavola a pasta consistente, prodotto con latte vaccino pastorizzato, confezionato in atmosfera protettiva. **Aspetto:** Si presenta in forma cilindrica, integro, confezionato secondo le modalità del D.Lgs del 27 gennaio 1992 n. 109 e Regolamento UE N. 1169/11. **Consistenza:** la pasta è compatta, elastica, non completamente omogenea. **Colore:** bianco latte. **Sapore:** tipico del prodotto fresco, assenza di sapori anomali. **Crosta:** assente. **Conservanti:** assenti.

INGREDIENTI: LATTE, sale, caglio.

Formato	2000 grammi Peso Variabile
Codice interno	251
Marchio	CA' SERENA
Cod. EAN prodotto	2222541000000
Cod. EAN imballo	98007222002510
Tariffa doganale	04061050
TMC	11 giorni
Temperatura di conservazione	Da 0°C a +4°C
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 112 CE



ARTICOLO Codice	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
251	PEZZO	2054 g	70x223x223	SCATOLA	1	2613 g	73x221x230

ARTICOLO Codice	Tipo	BANCALE					
		N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
251	Pallet EPAL	15	14	210	117,0x80,0x120,0	572,0 Kg	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	57
Sostanza secca	%	43
Ceneri	%	2
Sale (NaCl)	%	1
Energia	kJ/100g	1157
Energia	kcal/100g	280
Grassi	g/100g	23
di cui acidi grassi saturi	g/100g	16
Carboidrati	g/100g	3
di cui zuccheri	g/100g	1,6
Proteine	g/100g	15
Calcio	mg/100g	550 (68% NRV*)
Fosforo	mg/100g	370 (52% NRV*)
Vitamina B12	µg/100g	1,6 (64% 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

Allergene	ALLERGENI	
	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