

Verifica/appr. RSGQ

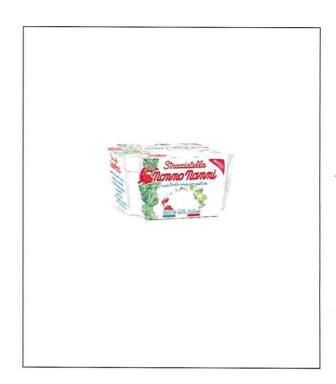
Verifica/appr. DIREZIONE

Descrizione del prodotto: formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato lavorato con crema di latte - Aspetto: formaggio a pasta filata sfilacciato a fili sottili amalgamati con crema di latte. Confezionato in atmosfera protettiva 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)

Formato	150g
	peso fisso – libero
Codice interno	585
Marchio	Nonno Nanni
Cod. EAN prodotto	8007222205857
Cod. EAN imballo	18007222205854
Tariffa doganale	0406 1050
TMC	10 giorni
Temperatura di	Da 0 a 4°C
conservazione	
Codice di	IT 05 112 CE
identificazione	



ARTICOLO CONFEZIONE		CONFEZIONE IMBALLO					
Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
585	pezzo	164g	47x97x97	SCATOLA	6	1037g	95x110x310

ARTICOLO				BANCAL	.E		
Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
585	EPAL	25	10	250	109,4x80x120	279,3kg	Nastro avvolgente

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

CARATTERISTIC	HE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE	NUTRIZIONALE
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Energia	kJ/100g	978
Energia	Kcal/100g	240
Grassi	g/100g	20
di cui acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	1,5
di cui zuccheri	g/100g	0,6
Proteine	g/100g	13
Sale	g/100g	0,67
Calcio	mg/100g	260 (32% NRV*)

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 0 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.