

| | | | |
|--------------------|----------------------|---|---|
| Nonno Nanni | STRACCIATELLA | 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 panna fresca. Confezionato in vaschetta brandizzata in atmosfera protettiva - **Colore:** bianco - **Sapore:** dolce, da crema di latte - **Crosta:** assente - **Origine del prodotto:** Italia – **Origine del latte:** Italia

Ingredienti: LATTE vaccino, crema di LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.

Allergeni: latte e derivati (incluso lattosio)

| | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Formato | 1000g peso fisso – gastronomia |
| Codice interno | 586 |
| Marchio | Nonno Nanni |
| Cod. EAN prodotto | 8007222205864 |
| Cod. EAN imballo | 18007222205861 |
| Tariffa doganale | 0406 1050 |
| TMC | 10 giorni |
| Temperatura di conservazione | Da 0 a 4°C |
| Codice di identificazione sanitaria | IT 05 112 CE |



1

| ARTICOLO | CONFEZIONE | | | IMBALLO | | | |
|----------|------------|-------|------------|-----------------------|------|------------------|------------|
| | Codice | Tipo | Peso lordo | Dimensioni hxlxL (mm) | Tipo | U.V. per imballo | Peso lordo |
| 586 | pezzo | 1047g | 64x211x174 | SCATOLA | 2 | 2206g | 70x218x366 |

| ARTICOLO | BANCALE | | | | | | |
|----------|---------|------|-----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------|
| | Codice | Tipo | N° imballi per strato | N° strati per pallet | N° imballi per pallet | Dimensioni hxlxL (cm) | Peso lordo |
| 586 | EPAL | 10 | 18 | 180 | 140,4x80x120 | 417,1kg | Nastro avvolgente |

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

| CARATTERISTICHE 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 |

| 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 o 10 mg/l espressi come SO2 | NO | NO |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO |

2

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.