



STRACCHINO CON FERMENTO DELLO YOGURT NONNO NANNI

Documento: D. 03. 202

REV DEL 2017-08-23

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

DESCRIZIONE PRODOTTO: Formaggio a pasta molle, da tavola prodotto con latte vaccino pastorizzato aggiunto di fermenti lattici vivi dello yogurt *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus Bulgaricus*. **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, dolce e vellutato. **Crosta:** assente. **Conservanti:** assenti.

INGREDIENTI: LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, caglio, fermenti lattici vivi dello yogurt.

Formato	250 grammi Peso Variabile
Codice interno	202
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	2439700000000
Cod. EAN imballo	98007222002022
Tariffa doganale	04061050
TMC	13 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)
202	PEZZO	255 g	50x45x95	SCATOLA	8	2086 g	90x245x260

ARTICOLO Codice	Tipo	BANCALE			Peso lordo	Protezione	
		N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet			
202	Pallet EPAL	15	14	210	127,0x80,0x120,0	462,0 Kg	Avvolto con nastro

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Umidità	%	56
Sostanza secca	%	44
Ceneri	%	2,2
Sale	%	1,1
Energia	kJ/100g	1251
Energia	kcal/100g	302
Grassi	g/100g	27
di cui acidi grassi saturi	g/100g	19
Carboidrati	g/100g	1,8
di cui zuccheri	g/100g	1,7
Proteine	g/100g	13
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

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

* **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