



STRACCHINO CON FERMENTO DELLO YOGURT NONNO NANNI

Documento: D. 03. 240

REV DEL 2017-08-23

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

[Signature]

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

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

Formato	250 grammi Peso Fisso
Codice interno	240
Marchio	NONNO NANNI
Cod. EAN prodotto	8007222502406
Cod. EAN imballo	18007222502403
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	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)
240	PEZZO	258 g	45x72x130	SCATOLA	8	2167 g	98x150x300

ARTICOLO		BANCALE					
Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo	Protezione
240	Pallet EPAL	20	10	200	112,0x80,0x120,0	457,0 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

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

** 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*