



## Specifiche di prodotto

## FILONE MOZZARELLA TERMOFORMATO 1 KG

data di approvazione: 28/08/2024



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPU1139
CODICE EAN	8006103110624
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110621
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA DI FORMA CILINDRICA
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	51 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
ETICHETTATURA AMBIENTALE	FILM SUPERIORE 7 PLASTICA; FILM INFERIORE 7 PLASTICA
PESO NETTO	1000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	CILINDRICA
COLORE	BIANCO LUCIDA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE DI LATTE
AROMA	DELICATO, TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	BUSTA TERMOFORMATO
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER PUBSTA
UNITA' PER CARTONE	10
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	39,4x25,2x15,2
PESO LORDO CARTONE	10 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 138,6
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	8
CARTONI PER PALLET	72

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	47,50%	ENERGIA	1301-313 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g
SOSTANZA SECCA	52,50%	GRASSO	25 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,62%	CARBOIDRATI	0,9 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	22,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,5 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	41,90%	PROTEINE	22 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
		SALE	0,70 g/100g		

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

IFS  
Food

CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



Specifiche di prodotto

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE 250 GR X 12**

data di approvazione: 02/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1112
CODICE EAN	8006103101448
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103101445
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. Conservare nel proprio liquido di governo. Consumare entro 24h dall'apertura della confezione.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	6000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	12 PEZZI PER VASCETTA
UNITA' PER CARTONE	2
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	34 x 28 x 19.5
PESO LORDO CARTONE	10.8 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 75.5
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	3
CARTONI PER PALLET	24

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	62,70%
SOSTANZA SECCA	37,30%
GRASSO/TAL QUALE	17,90%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,99%
PROTEINE/TAL QUALE	15,60%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	41,82%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	939-226 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g
CARBOIDRATI	0,7 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	16 g/100g
SALE	0,68 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore	riferimento
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>6</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>7</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	Reg. CE 1441/07
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	WQA (2011); FCD (2009)

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivanti	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI



CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



## Specifiche di prodotto

## STUZZICHINE MOZZARELLA 11GRX1KG

data di approvazione: 24/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 111 01 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU1119
CODICE EAN	8006103100168
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100165
DESTINAZIONE DI VENDITA	BANCO GASTRONOMIA
CATEGORIA PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Una volta aperta la confezione, mantenere il prodotto all'interno del proprio liquido di governo e consumarlo entro le 24 ore dall'apertura.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	2000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	1000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	1
UNITA' PER CARTONE	1
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	18x18x10
PESO LORDO CARTONE	2kg
MISURA PALLET	80x120
CARTONI PER STRATO	24
STRATI PER PALLET	5
CARTONI PER PALLET	120

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	62,50%
SOSTANZA SECCA	37,50%
GRASSO/TAL OUALE	17,70%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,20%
PROTEINE/TAL OUALE	16,70%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	44,53%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	952/229 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	12 g/100g
CARBOIDRATI	0,8 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	17 g/100g
SALE	0,45 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore	riferimento
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	WOA (2011); FCD (2009)

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI



CASEIFICIO PUGLIESE F.lli RADICCI S.p.A

Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia

Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



## Specifiche di prodotto

## FILONE - MOZZARELLA PER PIZZA "TOP QUALITY"

data di approvazione: 02/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPI1132
CODICE EAN	8006103100694
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103100691
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, DI FORMA CILINDRICA
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	ca 4000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	CILINDRICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA, CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
UNITA' PER PACKAGING	4 PEZZI IN VASCHETTA (1 KG A FILONE)
UNITA' PER CARTONE	2
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	33 x 27 x 12
PESO LORDO CARTONE	8.7 kg
MISURA PALLET	80 x 120
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	3
CARTONI PER PALLET	24

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	47,50%
SOSTANZA SECCA	52,50%
GRASSO/TAL QUALE	24,50%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	46,67%
PROTEINE/TAL QUALE	22,30%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,48%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	1301-313 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	25 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g/100g
CARBOIDRATI	0,9 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,5 g/100g
PROTEINE	22 g/100g
SALE	0,70 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore	riferimento
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>3</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>3</sup> ufc/g	WQA (2011); FCD (2009)

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO <sub>2</sub>	NO

## CERTIFICAZIONI

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

IFS  
Food

CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A

Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia

Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



## Specifiche di prodotto

## BOCCONCINI DI MOZZARELLA 150 GR

data di approvazione: 08/11/2024



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPU1134
CODICE EAN	8006103110778
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110775
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Conservare nel proprio liquido di governo. Conservare entro 24h dall'apertura della confezione.
ETIQUETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	6000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	20 PEZZI PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	2
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	34 x 27 x 16
PESO LORDO CARTONE	10 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 68
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	3
CARTONI PER PALLET	24

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	63,90%
SOSTANZA SECCA	36,10%
GRASSO/ TAL QUALE	18,00%
GRASSO/ SOSTANZA SECCA	49,86%
PROTEINE /TAL QUALE	16,00%
PROTEINE / SOSTANZA SECCA	44,32%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	939-226 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	18 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g
CARBOIDRATI	0,7 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g
PROTEINE	16 g/100g
SALE	0,68 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO <sub>2</sub>	NO

## CERTIFICAZIONI







## Specifiche di prodotto

## FILONE MOZZARELLA TERMOFORMATO 1 KG

data di approvazione: 28/08/2024



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 01 111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPU1139
CODICE EAN	8006103110624
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110621
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA DI FORMA CILINDRICA
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	51 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C
ETICHETTATURA AMBIENTALE	FILM SUPERIORE 7 PLASTICA; FILM INFERIORE 7 PLASTICA
PESO NETTO	1000 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	CILINDRICA
COLORE	BIANCO LUCIDA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE DI LATTE
AROMA	DELICATO, TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	BUSTA TERMOFORMATO
UNITA' PER PACKAGING	1 PEZZO PER PUBSTA
UNITA' PER CARTONE	10
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	39,4x25,2x15,2
PESO LORDO CARTONE	10 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 138,6
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	8
CARTONI PER PALLET	72

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	47,50%	ENERGIA	1301-313 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g
SOSTANZA SECCA	52,50%	GRASSO	25 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>3</sup> ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	47,62%	CARBOIDRATI	0,9 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	22,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,5 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	41,90%	PROTEINE	22 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
		SALE	0,70 g/100g		

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO <sub>2</sub>	NO

## CERTIFICAZIONI

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

IFS  
Food

CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com

	Specifiche di prodotto	
	<b>FIOR DI LATTE SOSTENUTA 300 GR</b>	
	data di approvazione: 08/11/2024	

**INFORMAZIONI GENERALI**

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPU1151
CODICE EAN	8006103101677
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103101674
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, CAGLIO, SALE
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Conservare nel proprio liquido di governo. Consumare entro 24h dall'apertura della confezione.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	6000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3000 g







CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA	
FORMA	SFERICA	PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	10 PEZZI PER VASCHETTA
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME	UNITA' PER CARTONE	2
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	34 x 28 x 19,5
CONSISTENZA	SOSTENUTA	PESO LORDO CARTONE	11,8 kg
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8
		STRATI PER PALLET	3
		CARTONI PER PALLET	24







**N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore
UMIDITA'	61,20%	ENERGIA	939-226 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g
SOSTANZA SECCA	38,80%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	18,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	46,39%	CARBIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	41,24%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
		SALE	0,68 g/100g		

ALLERGENI	
NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

**CERTIFICAZIONI**

		Specifiche di prodotto			
		MOZZARELLA PER PIZZA CUBETTATA "TOP QUALITY"			
		data di approvazione: 02/05/2023			
INFORMAZIONI GENERALI					
STABILIMENTO DI PRODUZIONE					
CODICE ARTICOLO INTERNO		PFPPU2135			
CODICE EAN		8006103110730			
CODICE EAN ESTERNO CARTONE		18006103110737			
DESTINAZIONE DI VENDITA		SETTORE RISTORAZIONE			
CATEGORIA PRODOTTO		PIZZERIA			
DENOMINAZIONE DI VENDITA		FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA			
DESCRIZIONE PRODOTTO		FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, A CUBETTI			
INGREDIENTI		LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO			
ORIGINE DEL LATTE		ITALIA			
TRATTAMENTO DEL LATTE		PASTORIZZAZIONE			
SCADENZA		23 GIORNI			
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE		Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.			
ETICHETTATURA AMBIENTALE		VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA			
PESO NETTO		3000 g 			
CARATTERISTICHE PRODOTTO		CARATTERISTICHE LOGISTICA			
FORMA	CUBETTI	PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA CON ATMOSFERA PROTETTIVA		
COLORE	BIANCO LUCIDO	UNITA' PER PACKAGING	1 VASCHETTA DA 3 kg		
ASPETTO ESTERNO	SFLACCIATO	UNITA' PER CARTONE	2		
ASPETTO INTERNO	COMPATTO	MISURA CARTONE (LxWxH) cm	33.5 x 27 x 19		
CONSISTENZA	MORBIDA	PESO LORDO CARTONE	7 kg		
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO	MISURA PALLET	80 x 120 x 77		
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO	CARTONI PER STRATO	8		
		STRATI PER PALLET	3		
		CARTONI PER PALLET	24		
N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.					
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore riferimento
UMIDITA'	45,80%	ENERGIA	1301/313 kJ/kcal	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g ex D.P.R. 54/97
SOSTANZA SECCA	54,20%	GRASSO	25g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>3</sup> ufc/g Reg. CE 1441/07
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g Reg. CE 1441/07
GRASSO/SOSTANZA SECCA	46,13%	CARBOIDRATI	0,9g/100g	SALMONELLA	Assente In 25 g Reg. CE 1441/07
PROTEINE/TAL QUALE	22,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,5g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g Reg. CE 1441/07
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	40,60%	PROTEINE	22g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g WQA (2011); FCD (2009)
		SALE	0,70g/100g		
ALLERGENI		CERTIFICAZIONI			
NOME	SI/NO	 			
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO				
crostacei e prodotti derivanti	NO				
uova e prodotti a base di uova	NO				
pesce e prodotti a base di pesce	NO				
arachidi e prodotti derivanti	NO				
soia e prodotti a base di soia	NO				
latte e prodotti a base di latte	SI				
frutta e guscio derivanti	NO				
sedano e prodotti a base di sedano	NO				
senape e prodotti a base di senape	NO				
semi e prodotti derivanti	NO				
lupini e prodotti derivati	NO				
molluschi e prodotti derivati	NO				
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO				
CASEIFICIO PUGLIESE F.II RADICCI S.p.A Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicii.com info@casaradicii.com					

	Specifiche di prodotto					
	<b>BOCCONCINI DI MOZZARELLA 50 GR in vasca kg 3</b>					
	data di approvazione: 22/03/2024					
<b>INFORMAZIONI GENERALI</b>						
STABILIMENTO DI PRODUZIONE						
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFPPU0059					
CODICE EAN	8006103101844					
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103101841					
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE					
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA					
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA					
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, DI FORMA SFERICA, IN LIQUIDO DI GOVERNO					
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO					
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA					
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE					
SCADENZA	20 GIORNI					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C. Conservare nel proprio liquido di governo. Consumare entro 24h dall'apertura della confezione.					
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA					
PESO NETTO	6000 g					
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3000 g 					
<b>CARATTERISTICHE PRODOTTO</b>						
FORMA	SFERICA					
COLORE	BIANCO LUCIDO					
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME					
ASPETTO INTERNO	COMPATTO					
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA					
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO					
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO					
<b>CARATTERISTICHE LOGISTICA</b>						
PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA					
UNITA' PER PACKAGING	60 PEZZI PER VASCHETTA					
UNITA' PER CARTONE	2					
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	33 x 27 x 19					
PESO LORDO CARTONE	12 kg					
MISURA PALLET	80 x 120					
CARTONI PER STRATO	8					
STRATI PER PALLET	3					
CARTONI PER PALLET	24					
<b>N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.</b>						
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>		<b>DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)</b>		<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore	riferimento
UMIDITA'	63,96%	ENERGIA	1015/242,5 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>4</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
SOSTANZA SECCA	36,04%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/ TAL QUALE	18,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/ SOSTANZA SECCA	49,94%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE /TAL QUALE	16,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE / SOSTANZA SECCA	44,39%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	WQA (2011); FCD (2009)
		SALE	0,68 g/100g			
<b>ALLERGENI</b>						
NOME	SI/NO					
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO					
crostacei e prodotti derivanti	NO					
uova e prodotti a base di uova	NO					
pesce e prodotti a base di pesce	NO					
arachidi e prodotti derivanti	NO					
soia e prodotti a base di soia	NO					
latte e prodotti a base di latte	SI					
frutta e guscio derivanti	NO					
sedano e prodotti a base di sedano	NO					
senape e prodotti a base di senape	NO					
semi e prodotti derivanti	NO					
lupini e prodotti derivati	NO					
molluschi e prodotti derivati	NO					
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO					
<b>CERTIFICAZIONI</b>						
						
CASEIFICIO PUGLIESE F.lli RADICCI S.p.A Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com						



## Specifiche di prodotto

MOZZARELLA SFILACCIATA PER PIZZA -TAGLIO JULIENNE vasch. 2,5 kg x 2 vasch.



data di approvazione:30/07/2024

## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	IT 011111 CE
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFP00125
CODICE EAN	8006103110754
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18006103110751
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, TAGLIO JULIENNE
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE, CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	23 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	2500 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	JULIENNE
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	SFILACCIATO
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA CON ATMOSFERA PROTETTIVA
UNITA' PER PACKAGING	1 VASCHETTA DA 2.5 kg
UNITA' PER CARTONE	2
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	33.5 x 27 x 19
PESO LORDO CARTONE	5.6 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 77
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	3
CARTONI PER PALLET	24

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

parametri	valore
UMIDITA'	46,00%
SOSTANZA SECCA	54,00%
GRASSO/TAL QUALE	25,00%
GRASSO/SOSTANZA SECCA	46,30%
PROTEINE/TAL QUALE	23,00%
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,60%

## DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

parametri	valore
ENERGIA	1367-329 kJ/100g-kcal/100g
GRASSO	25 g/100g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	19 g/100g
CARBOIDRATI	2,2 g/100g
DI CUI ZUCCHERI	1,8 g/100g
PROTEINE	23 g/100g
SALE	0,70 g/100g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

parametri	valore
COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>3</sup> ufc/g
ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g
STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g
MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI



CASEIFICIO PUGLIESE F.LLI RADICCI S.p.A

Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia

Tel.: +39 011 2173100 www.casaradicci.com info@casaradicci.com



## Specifiche di prodotto

## MOZZARELLA BOMBA GR. 400

data di approvazione: 02/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFMPU0234
CODICE EAN	8006103102667
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	18015239002885
DESTINAZIONE DI VENDITA	SETTORE RISTORAZIONE - REPARTO BANCO TAGLIO
CATEGORIA PRODOTTO	PIZZERIA
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, IN LIQUIDO DI GOVERNO
INGREDIENTI	LATTE, FERMENTI LATTICI, SALE E CAGLIO
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	20 GIORNI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Conservare nel proprio liquido di governo. Consumare entro 24h dall'apertura della confezione.
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCHETTA PP 5 PLASTICA; FILM 7 PLASTICA
PESO NETTO	ca 6000 g
PESO NETTO SGOCCIOLATO	3200 g

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	SFERICA
COLORE	BIANCO LUCIDO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DOLCE, DI LATTE FRESCO
AROMA	DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO

## CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCHETTA TERMOSALDATA
UNITA' PER PACKAGING	8 PEZZI PER VASCHETTA
UNITA' PER CARTONE	1
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	32.9 x 26.4 x 10.8
PESO LORDO CARTONE	5.6 kg
MISURA PALLET	120 x 80 x 103.4
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	8
CARTONI PER PALLET	64

## N.B. VALORI MISURATI ALL'USCITA DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE		DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
parametri	valore	parametri	valore	parametri	valore	riferimento
UMIDITA'	64,00%	ENERGIA	939-226 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 <sup>1</sup> ufc/g	ex D.P.R. 54/97
SOSTANZA SECCA	36,00%	GRASSO	18 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/TAL QUALE	17,90%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	11 g/100g	STAFILOCOCCUS AUREUS	<10 ufc/g	Reg. CE 1441/07
GRASSO/SOSTANZA SECCA	49,72%	CARBOIDRATI	0,7 g/100g	SALMONELLA SPP	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/TAL QUALE	15,60%	DI CUI ZUCCHERI	0,2 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g	Reg. CE 1441/07
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	43,33%	PROTEINE	16 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 <sup>2</sup> ufc/g	WQA (2011); FCD (2009)
		SALE	0,68 g/100g			

## ALLERGENI

NOME	SI/NO
cereali contenenti glutine e prodotti derivanti	NO
crostacei e prodotti derivanti	NO
uova e prodotti a base di uova	NO
pesce e prodotti a base di pesce	NO
arachidi e prodotti derivanti	NO
soia e prodotti a base di soia	NO
latte e prodotti a base di latte	SI
frutta e guscio derivanti	NO
sedano e prodotti a base di sedano	NO
senape e prodotti a base di senape	NO
semi e prodotti derivanti	NO
lupini e prodotti derivati	NO
molluschi e prodotti derivati	NO
anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2	NO

## CERTIFICAZIONI

Food Safety

CERTIFICATED

CASEIFICIO PUGLIESE F.lli RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casradicci.com info@casradicci.com

