


	Specifiche di prodotto	
	PIZZICOTTI BIANCHI 30 GR x 1,3 kg IN VASCETTA	
	data di approvazione: 15/10/2024	

INFORMAZIONI GENERALI

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	
CODICE ARTICOLO INTERNO	PFSPU1149
CODICE EAN	2235920
CODICE EAN ESTERNO CARTONE	98006103110887
DESTINAZIONE DI VENDITA	REPARTO BANCO TAGLIO
CATEGORIA PRODOTTO	SCAMORZE
DENOMINAZIONE DI VENDITA	FORMAGGIO A PASTA FILATA
DESCRIZIONE PRODOTTO	FORMAGGIO A PASTA FILATA (CROSTA EDIBILE)
INGREDIENTI	LATTE, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI
ORIGINE DEL LATTE	ITALIA
TRATTAMENTO DEL LATTE	PASTORIZZAZIONE
SCADENZA	31 GIORNI
MODALITA' DI COSERVAZIONE	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0°C e + 4°C.
CONFEZIONAMENTO	Confezionato in atmosfera protettiva
ETICHETTATURA AMBIENTALE	VASCETTA PET 1 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA
PESO NETTO	ca 1300 g 

CARATTERISTICHE PRODOTTO

FORMA	TONDEGGIANTE
COLORE	BIANCO
ASPETTO ESTERNO	UNIFORME
ASPETTO INTERNO	COMPATTO
CONSISTENZA	MORBIDA ED ELASTICA
GUSTO	DI LATTE FRESCO
AROMA	GRADEVOLE

CARATTERISTICHE LOGISTICA

PACKAGING	VASCETTA TERMOSALDATA, CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
UNITA' PER PACKAGING	44 PEZZI PER VASCETTA
UNITA' PER CARTONE	2
MISURA CARTONE (LxWxH) cm	26.5 x 33.5 x 8.5
PESO LORDO CARTONE	3 kg
MISURA PALLET	80 x 120 x 100
CARTONI PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	80

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'	50,90%	ENERGIA	1427-344 kJ/100g-kcal/100g	COLIFORMI TOTALI	<10 ⁴ ufc/g
SOSTANZA SECCA	49,10%	GRASSO	25 g/100g	ESCHERICHIA COLI	<10 ² ufc/g
GRASSO/TAL QUALE	25,00%	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g/100g	STAFILOCOCCO AUREUS	<10 ufc/g
GRASSO/SOSTANZA SECCA	50,90%	CARBOIDRATI	2,0 g/100g	SALMONELLA	Assente In 25 g
PROTEINE/TAL QUALE	21,00%	DI CUI ZUCCHERI	0,7 g/100g	LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente In 25 g
PROTEINE/SOSTANZA SECCA	42,77%	PROTEINE	21 g/100g	MUFFE E LIEVITI	<10 ² ufc/g
		SALE	1,50 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



