




|   |                                     |   |
|---|-------------------------------------|---|
|  | Specifiche di prodotto              |  |
|   | <b>BOCCONCINI MOZZARELLA 100 GR</b> |   |
|   | data di approvazione: 07/02/2024    |   |

**INFORMAZIONI GENERALI**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE |    |
| CODICE ARTICOLO INTERNO    | PFMPU0108  |
| CODICE EAN                 | 8006103100045  |
| CODICE EAN ESTERNO CARTONE | 18006103102275   |
| DESTINAZIONE DI VENDITA    | REPARTO LIBERO SERVIZIO  |
| CATEGORIA PRODOTTO         | MOZZARELLA   |
| 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                   | 23 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   | BUSTINA 7 PLASTICA - BUSTONE 7 PLASTICA  |
| PESO NETTO                 | 180 g  |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO     | 100 g   |

| CARATTERISTICHE PRODOTTO |                                      | CARATTERISTICHE LOGISTICA |                    |
|--------------------------|--------------------------------------|---------------------------|--------------------|
| FORMA                    | SFERICA                              | PACKAGING                 | BUSTA TERMOSALDATA |
| COLORE                   | BIANCO LUCIDO                        | UNITA' PER PACKAGING      | 1 PEZZO PER BUSTA  |
| ASPETTO ESTERNO          | UNIFORME                             | UNITA' PER CARTONE        | 20                 |
| ASPETTO INTERNO          | COMPATTO                             | MISURA CARTONE (LxWxH) cm | 40 x 29.5 x 12.5   |
| CONSISTENZA              | MORBIDA ED ELASTICA                  | PESO LORDO CARTONE        | 3.9 kg             |
| GUSTO                    | DOLCE, DI LATTE FRESCO               | MISURA PALLET             | 80 x 120 x 115     |
| AROMA                    | DELICATO TIPICO DEL PRODOTTO VACCINO | 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'                        | 62,00% | ENERGIA  | 989/238 kJ/100g-kcal/100g | COLIFORMI TOTALI                | <10 <sup>4</sup> ufc/g | ex D.P.R. 54/97        |
| SOSTANZA SECCA                  | 38,00% | GRASSO   | 18 g/100g                 | ESCHERICHIA COLI                | <10 <sup>2</sup> ufc/g | Reg. CE 1441/07        |
| GRASSO/TAL QUALE                | 18,60% | DI CUI ACIDI GRASSI SATURI                                     | 13 g/100g                 | STAFILOCOCCUS AUREUS            | <10 ufc/g              | Reg. CE 1441/07        |
| GRASSO/SOSTANZA SECCA           | 48,95% | CARBOIDRATI  | 1,0 g/100g                | SALMONELLA SPP                  | Assente In 25 g        | Reg. CE 1441/07        |
| PROTEINE/TAL QUALE              | 16,70% | DI CUI ZUCCHERI  | 0,2 g/100g                | LISTERIA MONOCYTOGENES          | Assente In 25 g        | Reg. CE 1441/07        |
| PROTEINE/SOSTANZA SECCA         | 43,95% | PROTEINE   | 17 g/100g                 | MUFFE E LIEVITI                 | <10 <sup>2</sup> ufc/g | WQA (2011); FCD (2009) |
|                                 |        | SALE   | 0,50 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   |   |
|--|---|
|   |  |
|  |   |

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 200 GR**



data di approvazione: 21/06/2024

INFORMAZIONI GENERALI

|                            |  |
|----------------------------|--|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | IT 01 111 CE   |
| CODICE ARTICOLO INTERNO    | PFMPU0324  |
| CODICE EAN                 | 80434207   |
| CODICE EAN ESTERNO CARTONE | 18006103111253   |
| DESTINAZIONE DI VENDITA    | REPARTO LIBERO SERVIZIO  |
| CATEGORIA PRODOTTO         | MOZZARELLA   |
| 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                   | 23 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   | VASCETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA   |
| PESO NETTO                 | 340 g  |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO     | 200 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      | 1 PEZZO PER VASCETTA  |
| UNITA' PER CARTONE        | 6                     |
| MISURA CARTONE (LxWxH) cm | 29,7x23,9x8,2         |
| PESO LORDO CARTONE        | 2,5 kg                |
| MISURA PALLET             | 80 x 120 x 113        |
| CARTONI PER STRATO        | 12                    |
| STRATI PER PALLET         | 11                    |
| CARTONI PER PALLET        | 132                   |

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| parametri               | valore |
|-------------------------|--------|
| UMIDITA'                | 62,00% |
| SOSTANZA SECCA          | 38,00% |
| GRASSO/TAL QUALE        | 18,00% |
| GRASSO/SOSTANZA SECCA   | 47,37% |
| PROTEINE /TAL QUALE     | 17,00% |
| PROTEINE/SOSTANZA SECCA | 44,74% |

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 | 13 g/100g                 |
| CARBOIDRATI                | 1,0 g/100g                |
| DI CUI ZUCCHERI            | 0,2 g/100g                |
| PROTEINE                   | 17 g/100g                 |
| SALE                       | 0,50 g/100g               |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| parametri              | valore                 |
|------------------------|------------------------|
| COLIFORMI TOTALI       | <10 <sup>5</sup> ufc/g |
| ESCHERICHIA COLI       | <10 <sup>4</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>3</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.LI RADICCI S.p.A  
Via E. Elia, 10 - 10020 LAURIANO (TO) Italia  
Tel.: +39 011 2173100 www.casaradici.com info@casaradici.com



Specifiche di prodotto

**MOZZARELLA FIOR DI LATTE STUZZICHINE 150 GR**

data di approvazione: 21/06/2024



INFORMAZIONI GENERALI

|                            |   |
|----------------------------|---|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | IT 01 111 CE  |
| CODICE ARTICOLO INTERNO    | PFMPU0325   |
| CODICE EAN                 | 8006103111249   |
| CODICE EAN ESTERNO CARTONE | 18006103111246  |
| DESTINAZIONE DI VENDITA    | REPARTO LIBERO SERVIZIO   |
| CATEGORIA PRODOTTO         | MOZZARELLA  |
| 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                   | 23 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. |
| ETICHETTA AMBIENTALE       | VASCHETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA   |
| PESO NETTO                 | 340 g   |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO     | 150 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      | 15 PEZZI PER VASCHETTA |
| UNITA' PER CARTONE        | 6                      |
| MISURA CARTONE (LxWxH) cm | 29,7x23,9x8,2          |
| PESO LORDO CARTONE        | 2,5 kg                 |
| MISURA PALLET             | 80 x 120 x 113         |
| CARTONI PER STRATO        | 12                     |
| STRATI PER PALLET         | 11                     |
| CARTONI PER PALLET        | 132                    |

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| parametri               | valore |
|-------------------------|--------|
| UMIDITA'                | 62,00% |
| SOSTANZA SECCA          | 38,00% |
| GRASSO/TAL QUALE        | 18,00% |
| GRASSO/SOSTANZA SECCA   | 47,37% |
| PROTEINE/TAL QUALE      | 17,00% |
| PROTEINE/SOSTANZA SECCA | 44,74% |

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 | 13 g/100g                 |
| CARBOIDRATI                | 1,0 g/100g                |
| DI CUI ZUCCHERI            | 0,2 g/100g                |
| PROTEINE                   | 17 g/100g                 |
| SALE                       | 0,50 g/100g               |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| parametri              | valore                 |
|------------------------|------------------------|
| COLIFORMI TOTALI       | <10 <sup>4</sup> ufc/g |
| ESCHERICHIA COLI       | <10 <sup>3</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>3</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 derivanti  | NO    |
| molluschi e prodotti derivanti   | 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 FIOR DI LATTE TRECCINA 200 GR

data di approvazione: 07/02/2024



## INFORMAZIONI GENERALI

|                            |   |
|----------------------------|---|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | IT<br>01 111<br>CE  |
| CODICE ARTICOLO INTERNO    | PFMPU3115   |
| CODICE EAN                 | 80434214  |
| CODICE EAN ESTERNO CARTONE | 18006103101605  |
| DESTINAZIONE DI VENDITA    | REPARTO LIBERO SERVIZIO   |
| CATEGORIA PRODOTTO         | MOZZARELLA  |
| DENOMINAZIONE DI VENDITA   | FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA   |
| DESCRIZIONE PRODOTTO       | FORMAGGIO A PASTA FILATA, FRESCO, INTRECCIATO A MANO, IN LIQUIDO DI GOVERNO   |
| 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. 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   | VASCETTA PP 5 PLASTICA; TOP 7 PLASTICA  |
| PESO NETTO                 | 400 g   |
| PESO NETTO SGOCCIOLATO     | 200 g   |

## CARATTERISTICHE PRODOTTO

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| FORMA           | INTRECCIATA                          |
| 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      | 1 PEZZO PER VASCETTA  |
| UNITA' PER CARTONE        | 8                     |
| MISURA CARTONE (LxWxH) cm | 26.5 x 33.5 x 8.5     |
| PESO LORDO CARTONE        | 4 kg                  |
| MISURA PALLET             | 80 x 120 x 102        |
| 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

| parametri               | valore |
|-------------------------|--------|
| UMIDITA'                | 60,00% |
| SOSTANZA SECCA          | 40,00% |
| GRASSO/TAL QUALE        | 15,80% |
| GRASSO/SOSTANZA SECCA   | 39,80% |
| PROTEINE/TAL QUALE      | 17,10% |
| PROTEINE/SOSTANZA SECCA | 43,07% |

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

| parametri                  | valore                    |
|----------------------------|---------------------------|
| ENERGIA                    | 894/215 kJ/100g-kcal/100g |
| GRASSO                     | 16 g/100 gr               |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 11 g/100 g                |
| CARBOIDRATI                | 1,1 g/100 g               |
| DI CUI ZUCCHERI            | 0,10 g/100 g              |
| PROTEINE                   | 17 g/100 g                |
| SALE                       | 0,50 g/100 g              |

## 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 <sup>3</sup> 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 | 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 derivanti  | NO    |
| molluschi e prodotti derivanti   | 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 GR. 100 TRIS BUSTONE

data di approvazione: 24/05/2023



## INFORMAZIONI GENERALI

|                            |   |
|----------------------------|---|
| STABILIMENTO DI PRODUZIONE | IT 01 111 CE  |
| CODICE ARTICOLO INTERNO    | PFMPU3135   |
| CODICE EAN                 | 8006103110501   |
| CODICE EAN ESTERNO CARTONE | 18006103110508  |
| DESTINAZIONE DI VENDITA    | REPARTO LIBERO SERVIZIO   |
| CATEGORIA PRODOTTO         | MOZZARELLA  |
| 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                   | 23 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   | BUSTINA 7 PLASTICA - BUSTONE 7 PLASTICA   |
| PESO NETTO                 | 540 g   |
| PESO NETTO SGOCCIOLATA     | 300 g ( 3 x 100 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                 | BUSTA TERMOSALDATA |
| UNITA' PER PACKAGING      | 1 PEZZO PER BUSTA  |
| UNITA' PER CARTONE        | 8                  |
| MISURA CARTONE (LxWxH) cm | 40 x 29,5 x 12,5   |
| PESO LORDO CARTONE        | 5,4 kg             |
| MISURA PALLET             | 80 x 120 x 115     |
| 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'                        | 62,42% | ENERGIA  | 989/238 kJ/100g-kcal/100g | COLIFORMI TOTALI                | <10 <sup>4</sup> ufc/g | ex D.P.R. 54/97        |
| SOSTANZA SECCA                  | 37,58% | 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                                     | 13 g/100g                 | STAFILOCOCCUS AUREUS            | <10 ufc/g              | Reg. CE 1441/07        |
| GRASSO/SOSTANZA SECCA           | 47,89% | CARBOIDRATI  | 1,0 g/100g                | SALMONELLA SPP                  | Assente In 25 g        | Reg. CE 1441/07        |
| PROTEINE/TAL QUALE              | 17,00% | DI CUI ZUCCHERI  | 0,2 g/100g                | LISTERIA MONOCYTOGENES          | Assente In 25 g        | Reg. CE 1441/07        |
| PROTEINE/SOSTANZA SECCA         | 45,23% | PROTEINE   | 17 g/100g                 | MUFFE E LIEVITI                 | <10 <sup>2</sup> ufc/g | WQA (2011); FCD (2009) |
|                                 |        | SALE   | 0,50 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



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