



SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PASTI FRESCO

DESCRIZIONE

formaggio da taglio, contenuto grasso 45% in s.s.

CODICE PRODOTTO:

PSTDE001

INGREDIENTI

latte, sale, fermenti lattici, caglio

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto esterno: crosta compatta, asciutta, ev. macchiatura gialla-marrone,

Aspetto interno: scarsa occhiatura rotonda/ovale possibile, colore bianco- avorio

Consistenza: elastica al taglio

Sapore/Odore: aromatico, piccante

CHARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE

	standard
<i>residuo secco:</i>	min. 58%
<i>umidità:</i>	max 42%
<i>grasso:</i>	28 - 30%
<i>grasso s.s.:</i>	min. 45%
<i>NaCl:</i>	0,8 - 1,6%
<i>pH:</i>	5,1 - 5,5

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	min.	max.
enterobacteriaceae:	< 1000 /g < 10.000 /g	
E.Coli:	< 10 /g	< 100 /g
stafilococcus aureus:	< 100 /g	
salmonelle:	neg/25g	
listeria monocytogenes:	neg/25g	



VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100g:

Energia	1487 kJ (356 kcal)
Grassi	28 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	26 g
Sale	1,3 g

UNITA' DI VENDITA

Forme a peso variabile

BOLLO CEE

DE BY 305 EG

CARATTERISTICHE LOGISTICHE

Codici EAN:

EAN Confezione



EAN Forme



8020537916621

EAN Pallet



8020537916690

Contenuto:

Peso Forme



6,40 Kg (netto)
6,40 Kg (lordo)

Contenuto Pallet



55 Forme

Peso Pallet



352 Kg (netto)
372 Kg (lordo)

Strati Pallet



5 Strati

Forme strato



11 Forme

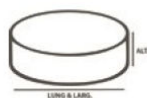
Misure (lunghezza/larghezza/altezza):

Bancale (compr.legno)



120,00 x 80,00 x 65,00 cm

Forme



29,50 x 29,50 x 9,00 cm

Confezione



29,50 x 29,50 x 9,00 cm

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura tra +6° / +10°C



SHELF LIFE

T.M.C garantito alla consegna: 60 giorni

ALLERGENI

Contiene l'allergene latte

CONFORMITÀ CEE

Il prodotto è conforme alla legislazione della CEE

