



**SCHEDA TECNICA FONTAL 4/4**  
**Codice prodotto: FONES002**

1. *Denominazione di vendita:* Formaggio **FONTAL**
2. *Descrizione:* formaggio a pasta semidura, prodotto con latte vaccino pastorizzato.
3. *Ingredienti:* **latte**, sale, caglio. In crosta conservante E235 e coloranti: E 160b, E 172. (crosta : edibile). Allergeni: Latte.
4. *Caratteristiche organolettiche:*  
Struttura della pasta: consistenza compatta, elastica, adatto al taglio, con occhiatura rara.  
Odore e sapore: puro, aromatico, leggermente acidulo, saporito.
5. *Caratteristiche microbiologiche e nutrizionali:*

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		<b>Valori Nutrizionali</b> (Valori medi per 100 g di prodotto)	
<i>L. monocytogenes</i>	assente in 25 g	Energia	334 kcal / 1387 kJ
<i>E. coli</i>	< 100 Ufc/g	Grassi	26
<i>S. aureus</i>	< 100 Ufc/g	di cui saturi	17
		Carboidrati	0
		di cui zuccheri	0
		Proteine	25
		Sale	2,1

6. *Confezionamento:* ogni singolo pezzo è confezionato sottovuoto.
7. *Termine minimo di conservazione:* 120 giorni.
8. *Temperatura di conservazione:* 2-6 °C.
9. *Imballaggio:*

<b>Cartoni da Kg 6 ca.</b>	
Pezzi/CT	2
Peso singolo pezzo	3 kg ca.
Dimensioni cartone	40 x 23,5 x (H) 14,8 cm
N° CT. per strato	10
N. CT per pallet	60 (6 strati)
Dimensioni bancale	120 x 80 x (h) 105 cm
Codice Ean	2 948270 xxxxx C (xxxxx: peso)