



\* IMMAGINE PRODOTTO (a titolo esemplificativo)

SCHEDA TECNICA		DENOMINAZIONE PRODOTTO:										
Rev. 3 del 10/08/2021		<b>FORMAGGIO PISTACCHIOSO</b>										
COD. INTERNO	FORMATO	CODICE EAN		TMC	PALLETIZZAZIONE				DIM.CART. (mm)		PESO APPROSS.	
		13	128		PZ/CT	CT/PALLET	CT/STRATO	STR/PALL	LARG. x LUNG. x ALT.	KG/CT	KG/PALLET	
025010	Forma intera: circa 8 kg	2708691	98056598183101	120 GG								
025011	Mezzaforma: circa 4 kg											
025012	Forma intera: circa 3 kg	2513457	98056598183125	120 GG	4	35	7	5			12	
025013	Forma intera: circa 1 kg	2527472	98056598183132	120 GG	14	35	7	5			14	
025013	Forma intera: circa 1 kg *	2688583	98056598183116	120 GG	14	35	7	5			14	
025014	Porzionato (da 200g a 350 g)	2703817	98056598183149	120 GG	20	96	16	6			5	
025014	Porzionato (da 200g a 350 g) *			120 GG	20	96	16	6			5	

\* Codice EAN prezzato

(\*) LA PALLETIZZAZIONE PUO' SUBIRE VARIAZIONI.

**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:** formaggio semigrasso

**STAGIONATURA:** 30 gg MAX

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** da 0°C a + 4°C

**CONFEZIONAMENTO:** sottovuoto in busta termoretraibile

**IDENTIFICAZIONE LOTTO:** data di confezionamento espressa in GGGAA

#### ELENCO DEGLI INGREDIENTI

**Latte** vaccino intero pastorizzato

**Latte** ovino intero, **latte** caprino intero pastorizzato

Sale

Caglio

Fermenti Lattici

**Pistacchio** 0,5%

**Pistacchio** in polvere 1,5%

Olio d'oliva

**Origine del Latte:** ITALIA

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Valore energetico	1553 kJ
Valore energetico	374 kcal
Grassi	30,6 g
di cui saturi	20,2 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	22,8 g
Sale	1,75 g

#### ALLERGENI

Latte (compreso il lattosio) e Pistacchio

Il prodotto può contenere tracce di frutta a guscio (Mandorle, Noci)

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**COLORE:** giallo paglierino

**ODORE:** intenso, caratteristico

**STRUTTURA:** compatta non granulosa

**SAPORE:** intenso, tipico

#### PARAMETRI CHIMICO - FISICI

PARAMETRO	VALORE/UNITA'	VARIAZIONI
Sostanza secca	49%	2%
Umidità	51%	2%
Grasso sul secco	49%	2%
pH	5,38	0.05

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conformità Reg. CE 2073/05 e s.m.i.

#### CONTROLLI DI QUALITA' EFFETTUATI:

Applicazione del sistema HACCP ai sensi dei Regg. CE 852/04 e 853/04.

Il contenuto delle schede tecniche può essere soggetto a revisione. Sarà nostra cura inviarvi la revisione aggiornata che viene riportata nell'intestazione.