


## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione</b> <b>CRESCENZA GOCCIA BIANCA 250 g VS</b>		<b>Cod.</b> <b>154,8</b>																					
<b>Descrizione prodotto</b>  Formaggio fresco, molle da tavola																							
<b>Caratteristiche generali</b>																							
Ingredienti	<b>Latte</b> vaccino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici																						
Origine del latte:	Italia																						
Formato	Porzione in vaschetta con hl 60/ lg 80/ pr 125 mm in atmosfera protettiva																						
Peso	250 g																						
Shelf-life (da intendersi dal confezionamento)	30 giorni																						
Identificazione del lotto	Codice numerico sull'etichetta																						
Codice EAN	8 00163701548(3)																						
<b>Caratteristiche organolettiche</b>																							
Colore	Pasta bianca traslucida al taglio																						
Sapore	Fresco, dolce, caratteristico di latte																						
Consistenza	Morbida																						
Aspetto	Pasta morbida e omogenea anche se in superficie si presenta più asciutta e consistente																						
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>		<b>Caratteristiche microbiologiche</b>																					
<table border="0"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;"><b>Valori medi</b></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Umidità</td> <td style="text-align: center;">± 59,00 %</td> <td>Escherichia coli</td> </tr> <tr> <td>Sostanza secca</td> <td style="text-align: center;">± 41,00 %</td> <td>Stafilococchi coag.+</td> </tr> <tr> <td>Grassi T.Q.</td> <td style="text-align: center;">± 21,50 %</td> <td>Listeria monocytogenes</td> </tr> <tr> <td>Grassi S.S.</td> <td style="text-align: center;">± 52,00 %</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			<b>Valori medi</b>		Umidità	± 59,00 %	Escherichia coli	Sostanza secca	± 41,00 %	Stafilococchi coag.+	Grassi T.Q.	± 21,50 %	Listeria monocytogenes	Grassi S.S.	± 52,00 %		<table border="0"> <tbody> <tr> <td style="text-align: right;">ufc/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">ufc/g</td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Assente in</td> <td>25 g</td> </tr> </tbody> </table>	ufc/g	<100	ufc/g	<10	Assente in	25 g
	<b>Valori medi</b>																						
Umidità	± 59,00 %	Escherichia coli																					
Sostanza secca	± 41,00 %	Stafilococchi coag.+																					
Grassi T.Q.	± 21,50 %	Listeria monocytogenes																					
Grassi S.S.	± 52,00 %																						
ufc/g	<100																						
ufc/g	<10																						
Assente in	25 g																						

Valori nutrizionali medi ( 100 g. di prodotto )		Condizioni di stoccaggio e distribuzione	
Valore energetico (kJ /kcal)	1091 / 263	Temperatura di conservazione	+ 2°C / + 6°C
Grassi (g)	21,0	Temperatura di trasporto	+ 2°C / + 6°C
<i>di cui acidi grassi saturi (g)</i>	14,0		
Carboidrati (g)	2,5		
<i>di cui zuccheri (g)</i>	2,5		
Proteine (g)	16,0		
Sale (g)	0,8		
Caratteristiche logistiche			
Unità cartone	9 pezzi		
Dimensioni cartone ( hl / lg / pr ) mm.	70 / 270 / 385		
Tara cartone	180 g		
N° cartoni per strato pallet	8		
Numero strati per pallet	10		
Cartoni per pallet	80		
Dimensioni pallet	EURO cm. 80x120		

### Allergeni

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)

### OGM

In riferimento ai regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003 si dichiara che il prodotto non è ottenuto da e non contiene organismi geneticamente modificati.

*Ciresa Srl - Introbio  
 Responsabile Controllo Qualità*