

	Scheda Tecnica Prodotto CT.NOSTRALE GRAT.1KG 5 P.ZI100% ITALIANO	Pagina 1/2
	Redatto da Ufficio Qualità Revisione 6 Data Revisione 22/03/2022	

Caratteristiche Generali

Revisione	6
Codice Articolo	18C600GR
Paese di Mungitura	Italia
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	Italia
Descrizione Prodotto	CT.NOSTRALE GRAT.1KG 5 P.ZI100% ITALIANO
Tipologia Prodotto	ALTRI FORMAGGI
Stagionatura Media	8 - 10 M

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino a pasta dura, a pasta cotta, grattugiato
Formato	sacchetti confezionati in atmosfera protettiva, da 1 kg
Crosta	assente
Pasta	aspetto omogeneo e non polverulento, bianco
Colore	bianco o paglierino
Sapore Aroma Odore	fragrante, delicato
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	37
Tenore Materia Grassa sul secco %	32
Ingredienti	LATTE, sale, caglio microbico
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1635/390
Grassi	30
Di cui Saturi	21
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	30
Sale	1.4

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/- 3°C
Conservabilità (gg)	65
Vita Residua al Ricevimento (gg)	50

Imballaggio

Imballo Primario	Film plastico accoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	39,5
Larghezza (cm)	30
Altezza (cm)	21,5
Pezzi per Unità di Vendita	5
Tara (Kg)	0,45
Barcode Articolo	8002226006424

	Scheda Tecnica Prodotto		Pagina 2/2
	CT.NOSTRALE GRAT.1KG 5 P.ZI100% ITALIANO		
	Redatto da Ufficio Qualità		
	Revisione 6	Data Revisione 22/03/2022	
Barcode Confezione 8002226006431			

Descrizione Pallets	
Pezzi per Contenitore	40
Strati per Pallet	5
Cartoni per Strato	8
Barcode Contenitore	1800222623592

Standard Microbiologici	
Coliformi a 30° (ufc/g)	1000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000