



SCHEMA TECNICA

Prodotto – Denominazione vendita	FORMAGGIO PRIMO SALE
Cod. Prodotto	PRISA001
Descrizione	Formaggio fresco
Ingredienti	Latte , sale, caglio.
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: forma rettangolare. Colore: bianco. Consistenza: morbido, compatto. Gusto: dolce. Odore: di latte fresco coagulato.
Caratteristiche chimico-fisiche (valori medi per 100 g)	
Valore energetico	1218 kj / 294 kcal
Grassi	24,5 g di cui acidi grassi saturi 16,9 g
Proteine	16,5 g
Carboidrati	1,8 g di cui zuccheri 1,8 g
Cloruri (NaCl)	0,8 g
Umidità	55%
pH	6
Caratteristiche microbiologiche (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.)	
E. Coli	<100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente (UFC/25g)
Listeria Monocytogenes	Assente (UFC/25g)
Stagionatura	Assente
Modalità di conservazione	In frigorifero tra +0°C e +4°C
Modalità d'uso	Ready to eat
Shelf-life	18 giorni
Informazioni per allergici	Contiene latte e lattosio
Informazioni OGM	Assenti
Origine del latte	Italia
Packaging	
Pezzzatura	1,8 kg circa (peso variabile)
Confezione	Riposto su tovagliolo di carta
Imballo primario	Vaschetta termosaldata
Imballo secondario	Cartone con 2 vaschette (3,6 kg circa)
Dimensioni imballo (cartone) in cm (l x l x h)	30 x 24 x 9.5
Pallettizzazione	
Strato	11 cartoni (39,6 kg circa)
Pallet	10 strati (396 kg circa)
N° colli per bancale	110 cartoni (pari a 220 vaschette)
Altezza pallet in cm (compresi i 20 cm di bancale)	115