SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	**CRESCENZA**
REFERENZA	CRESCENZA
CODICE PRODOTTO	CREOO001
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio fresco da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato
FORMA E DIMENSIONI	Parallelepipedo di circa 5 x 2.5 cm con scalzo di 4/5 cm
INGREDIENTI	**LATTE,** sale, caglio
ALLERGENI	Contiene **LATTE**
ORIGINE DEL LATTE	Italia
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	+1°C/+4°C
SHELF LIFE	20 gg
PROFILO ORGANOLETTICO	
Crosta	Assente
Pasta	Morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiatura fine o inesistente
Gusto e sapore	Dolce, tipico di latte
Stagionatura	Assente
PROFILO NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	1163 kJ / 281 kcal
Grassi (g)	24
di cui acidi grassi saturi (g)	16
Carboidrati (g)	0
di cui zuccheri (g)	0
Proteine (g)	16
Sale (g)	0.55
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
PACKAGING	
Imballo	Imballo primario: carta idropack vegetale (materiale idonea al contatto con prodotti alimentari) Imballo secondario: termoscatola
Numero di pezzi per imballo	Pezzi 8 (250g.) – pezzi 4 (500g.) – pezzi 2 (1kg.)
Peso unitario	250 g. circa - 500 g. circa – 1 kg. circa
Modalità di distribuzione	+1°C/+4°C
Modalità di conservazione	+1°C/+4°C
Data revisione	20180630

Le Casere di Credaro s.r.l - Via Provinciale, n. 2 - 24060 Castelli Calepio (BG)- Tel. 035/4425744 Fax. 035/4425754
P.Iva - Cod.Fisc. 02794130167 Reg.Imp.40860/2000 C.C.I.A.A. 323582 – IT 03/1345 CE - e-mail: info@lecaseredicredaro.com