

Codice:

10934

Descrizione:

PRIMO SALE "TOMETTA" KG 2



DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

TRATTAMENTO TERMICO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI

OGM

MODALITÀ DI UTILIZZO

STAGIONATURA

CONSERVAZIONE

TMC (DURABILITÀ)

PRIMO SALE "TOMETTA" KG 2

Formaggio da tavola a pasta molle, prodotto con latte intero pastorizzato

Origine del latte: Italia

Latte, sale, caglio

Contiene latte e derivati (incluso il lattosio)

Pastorizzazione del latte intero vaccino

Formaggio prodotto a partire da latte conforme ai parametri chimici imposti dal Reg.CE n. 915/2023

Escherichia coli: <100 ufc/g

Stafilococco coag. positivo: 10 ufc/g

Salmonella: non rilevabile in 25 g

Listeria monocytogenes: non rilevabile in 25 g

Pasta morbida, compatta, con occhiatura fine, di colore bianco o leggermente paglierino. Il sapore dolce è tipico del latte

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia: 1044 kJ / 252 kcal

Grassi: 21 g

- di cui acidi grassi saturi: 14 g

Carboidrati: 0,7 g

- di cui zuccheri: 0,7 g

Proteine: 15 g

Sale: 0,91 g

Nella produzione non vengono utilizzati ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati (Regg.CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003)

Pronto al consumo

Assente

Da +1°C a +4°C

18 giorni dal confezionamento

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

IMBALLO PRIMARIO	Vaschetta termo sigillata
IMBALLO SECONDARIO	Cartone
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	25 x 16 x 8,5 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	Peso medio: 2 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n. 1
CARTONI PER PALLET	n. 60
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 5
DIMENSIONE DEL CARTONE	26 x 16,5 x 9 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Senza additivi
NOMENCLATURA COMBINATA	04069069
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via A. de Gasperi 14/c - 26010 Ripalta Cremasca (CR) - Italy
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 03/03/2025
INTEGRAZIONI	14/02/2025 - 31/01/2025
DATA CONFERMA SCHEDA	07/03/2025