



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Doc.:sctpr 205341

ED: 01 REV: 00

STRACCIATELLA TREVALLI  
"BONTA' DEL PARCO"

PAG: 1 / 2

Redatta da AQ

Approvata da DC

Data revisione  
16/10/2018

## SCTPR 205341

## PRODOTTO: Stracciatella 400 grammi

CARATTERISTICHE TECNICHE	DESCRIZIONE
CODICE PRODOTTO	205341
MARCHIO COMMERCIALE	TREVALLI BONTA' DEL PARCO
DENOMINAZIONE PRODOTTO	Stracciatella
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio fresco contenente una miscela di pasta filata morbida, ridotta a minuti sfilacci e panna Origine del latte: ITALIA
INGREDIENTI	<b>Latte, panna</b> UHT, sale, caglio, fermenti lattici, regolatore di acidità: acido lattico (E270)
TAGLIO	400 g
MODALITÀ D'USO/ INFORMAZIONI AL CONSUMATORE	Per una degustazione ottimale è consigliato consumare il prodotto a temperatura ambiente
SHELF-LIFE	18 giorni
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Da 0 a+4°C
CONDIZIONI DI TRASPORTO	Da 0 a+4°C
TIPO CONFEZIONE	Vaschetta in polipropilene con pellicola plastica termosaldata
DIMENSIONI CONFEZIONE (CM)	Altezza 6.0 Larghezza 16.6 Profondità 12.0
PESO LORDO (g)	418
PESO NETTO (g)	400
CODICE EAN CONF	8000005053416
TIPO IMBALLO	CARTONE
DIMENSIONI IMBALLO (CM)	Altezza: 12.4 Larghezza: 34.9 Profondità: 23.9
CODICE EAN IMBALLO	-----
CONFEZIONI PER IMBALLO	4
IMBALLI PER STRATO	10
STRATI PER PALLET	8
IMBALLI PER PALLET	80
UNITÀ DI VENDITA	Vaschetta da 400 g
DIMENSIONI PALLET (CM)	Larghezza: 120,0 Profondità: 80,0 Altezza: 118,0
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Fattorie Marchigiane, stabilimento di Amandola via A. Volta N°17 (FM) IT 11 20 CE
FORNITORE	Cooperlat Soc. Coop. Agricola - via Piandelmedico, 74 – Jesi (AN)

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Doc.:sctpr 205341

ED: 01 REV: 00

**STRACCIATELLA TREVALLI  
"BONTA' DEL PARCO"**

PAG: 1 / 2

Redatta da AQ

Approvata da DC

Data revisione  
16/10/2018**Caratteristiche contenuto: STRACCIATELLA 400 GRAMMI**

CARATTERISTICHE CONTENUTO	PARAMETRO	UNITÀ MISURA	SPECIFICHE		METODO ANALISI
			VALORE	TOLLER.	
<b>Chimico-Fisiche:</b>					
<b>Umidità</b>	Quantità	% p/p	66	±3.0	Trasmittanza
<b>Nutrizionali:</b>			<b>Valori medi per 100 g</b>		
<b>Energia</b>	Cont. Calorico	Kj	883	-	-
		Kcal	213		
<b>Grassi di cui acidi grassi saturi</b>	Quantità	g	19	-	-
		g	13		
<b>Carboidrati di cui zuccheri</b>	Quantità	g	1,8	-	-
		g	1,6		
<b>Proteine</b>	Quantità	g	8,8	-	Trasmittanza
<b>Sale</b>	Quantità	g	0,75	-	Trasmittanza
<b>Microbiologiche:</b>					
<b>E. coli</b>	Tenore	UFC/g	Nei limiti di legge		Conta su piastra
<b>Staphylococcus aureus</b>	Tenore	UFC/g	Nei limiti di legge		Conta su piastra
<b>Salmonella spp</b>	Tenore	UFC/g 25g	Assente		Conta su piastra
<b>Listeria m.</b>	Tenore	UFC/g 25g	Assente		Conta su piastra
<b>Organolettiche:</b>					
<b>Colore</b>	Colore	Bianco pannellato leggermente paglierino			Sensoriale
<b>Odore</b>	Odore	Gradevole e tipico			Sensoriale
<b>Sapore</b>	Sapore	Latte leggermente acidulo			Sensoriale
<b>ALLERGENI (ALL. II REG. UE 1169/2011)</b>					
Latte e prodotti a base di latte					
<b>IMBALLI</b>					
Gli imballi primari utilizzati sono idonei al contatto con alimenti secondo la normativa vigente					