



Formaggio grattugiato



FORMAGGIO GRATTUGIATO MIX

*Miscela di formaggi a pasta dura
dal sapore dolce e delicato.*

Ideale per guarnire e dare sapore a tutti i piatti.

Sempre pronto e senza sprechi.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	FORMAGGI DA RE
Nome	Formaggio grattugiato MIX Antichi Formaggi 1000g
Tipologia di prodotto	Miscela di formaggi a pasta dura.
Ingredienti	LATTE , sale, caglio.
Origine del latte	Latte di paesi UE e latte di paesi NON UE.
Allergeni	Contiene l'allergene LATTE (materia prima).

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da leggermente paglierino a paglierino.
Aroma e sapore	Delicato, saporito, ma non piccante.
Aspetto	Non polverulento ed assimilabile ad una grattugiatura manuale.

Consigli per l'utilizzo e la conservazione

Temp. min. di conservazione:	+ 4 °C/ +8 °C
Scadenza	120 giorni.
Modalità di utilizzo	può essere consumato tal quale o in piatti destinati a cottura.
Modalità' di trasporto	Mezzo refrigerato a T + 4 °C/ +8 °C

Caratteristiche logistiche

Numero di Riconoscimento CE	IT D436C CE
Materiale di confezionamento	Nylon biorientato 15 my - Polietilene+eva+antist. 70 my
Modalità di confezionamento	atmosfera protettiva
Unità:	sacchetto 1000 g
Peso netto:	1000 g
EAN:	8051084590224
unità per cartone:	5 sacchetti da 1000 g
dimensione pallet:	EPAL 120 cm x 80 cm
numero cartoni per strato:	9
numero strati	6
numero totale colli	54
Peso netto totale	kg. 270

Caratteristiche chimiche/fisiche

Umidità	36,90 g/100g
Grassi	26,5 g/100g (su t.q.)
Grassi	42,0 g/100g (su s.s.)
Sodio	7.300 mg/kg

Caratteristiche microbiologiche

Salmonelle spp	non rilevabile
Listeria monocytogenes	non rilevabile

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

Energia	395 Kcal - 1644 KJ
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	20,5 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	32,8 g
Sale	1,65 g

OGM

I nostri fornitori dichiarano di rispettare le normative vigenti in materia di OGM.

Riferimenti normativi

I nostri prodotti sono preparati nel rispetto dei Regolamenti CE che disciplinano la produzione, il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti lattiero caseari.

Il piano di autocontrollo segue il metodo HACCP e viene regolarmente revisionato come previsto dall'articolo 5 del Regolamento CE 852/2004.

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	