



Scheda Tecnica

ST**MSA
Allegato 2**

Julienne 3 kg

**Ed. 2 - Rev. 0
del 10.05.2024****Pagina 1 di 1****Dati identificativi del produttore**

Ragione Sociale	Caccavelli Commerciale S.r.l.
Sede	Via Molise, 86 86021 Bojano CB Italia
C.F. / P.Iva	00881420707
Bollo CE	IT 14 32 CE
Certificazioni	

Caratteristiche organolettiche

Colore	Bianco latte
Sapore	Gradevole, con tipica nota di latte
Aspetto	A forma di listelli – taglio standard
Consistenza	Morbida ed elastica
Odore	Delicato, di latte

Definizione prodotto

Denominazione legale	Fior di latte – Formaggio fresco a pasta filata
Descrizione prodotto	Julienne 3 kg
Marchio di vendita	Pulcinella
Ingredienti	Latte vaccino , sale, caglio, fermenti lattici, conservante: E202

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità	54,25 %
Materia secca	45,75 %
Ceneri	2,15 g/100g
pH	5,51

Origine del latte	Paese di mungitura: Svizzera e/o Paesi UE
Allergeni	Latte
Shelf life	21 giorni
Scadenza	21 giorni
Peso nominale	3.000 g
Pezzi per confezione	n° 4 vaschette/scatola
Codice articolo	22001
Codice EAN	80 19 220 001 430

Informazioni nutrizionali (valori medi su 100 g di prodotto)

Energia (KJ / Kcal)	1145 kJ / 275 kcal
Grassi	20 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	0,58 g

Requisiti microbiologici

Imballo primario	Vaschetta per alimenti termosaldata	Misure – h 9,4 x 32,0 x 26,0 cm	Escherichia coli	< 10 UFC/g (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)
Imballo secondario	Scatola di cartone	Misure – h 36,2 x 32,5 x 26,5 cm	Stafilococchi coagulasi positivi	<100 UFC/g (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)
Colli per ogni fila pallet	n° 10		Salmonella spp.	Assente in 25 g (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)
Strati per ogni pallet	n° 5		Listeria monocytogenes	Assente in 25 g (Reg. CE 2073/05 e s.m.i.)
Colli totali pallet	n° 50			

Condizioni di uso e conservazione

Tipo pallet	EUR – EPAL “a rendere” (80 x 120 cm)	Modalità di utilizzo	Tal quale/ ingrediente di altre ricette
Lotto di produzione	Identificato con un numero formato da 5 cifre	Modalità di conservazione	Conservare in frigo a 0 / +4 °C
Reparto di vendita	Ristorazione / Pizzeria	Consumatori sensibili	Soggetti allergici al latte e ai suoi derivati