

SCHEMA TECNICA /Technical Product Specifications									
ALIFOOD									
PRODOTTOTO PRODUCT NAME		CODICE EAN EAN CODE		CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE		DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEMA N°SHEET	
TRIANGOLI DI FORMAGGIO SPLAMABILE									
INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO				
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale					
0,14	24	2880	120	403,2					
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO							
Scatola rotonda		Scatola di cartone							
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO					CONSERVAZIONE				
Triangoli di formaggio spalmabile									
					SCADENZA				
					6 mesi				
					METODO DI CONSUMO				
INGREDIENTI									
Latte, formaggio, crema, proteine del latte, Sali di fusione, sale, correttore di acidità									
VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto					CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'	65				CARICA MICROBICA COLIFORMI TOTALI				
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI FECALI				
GRASSI	12,6				ESCHERICHIA COLI				
PROTEINE	15,3				STAFILOCOCCO AUREUS				
CARBOIDRATI	3,7				SALMONELLA	Absent			
SALE (equivalente di sodio)	2,5				LISTERIA MONOCYTOGENE	Absent			
Kcal	189				MUFFE E LIEVITI				
KJOULE	789				BACILLUS CEREUS				
CENERI					MICROBICA PLATE COUNT				
PH	5,9				NOTE TECNICHE				
NaCl									
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									
LOGISTIC INFORMATION					STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS				
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet	ENGLISH				
0,175	24	2880	120	403,2					
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK			SHELF LIFE				
Round box		Carton box							
DESCRIPTION OF PRODUCT					TO CONSUME				
Processed cheese in triangles. Spreadable structure. Creamy white colour. Smell: delicate of melting cheese. Taste: natural									
INGREDIENTS									
milk,cheese, cream, milk proteins, melting salt, acidity corrector									
NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product					BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE	65				TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM				
FAT	12,6				FECAL COLIFORM				
PROTEIN	15,3				ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE	3,7				STAFILOCOCCUS AUREUS				
SALT (equivalent of SODIUM)	2,5				SALMONELLA	Absent			
Kcal	189				LISTERIA MONOCYTOGENES	Absent			
KJOULE	789				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH	5,9				MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A- 16123 Genova - Italy Ph: 0039 - 0102091025 Fax: 0039 - 010265169