

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
FRESH PROVOLONE SLICES 200g/300g			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		In frigorifero ad una temperatura 0-4°C
200/300g	15	4860	324	972/1458		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Film di plastica		Scatola di cartone				180 giorni
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI									
Latte, sale, caglio									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'		46	%		CARICA MICROBICA TOTALE				
SOSTANZA SECCA		54	%		COLIFORMI TOTALI			<100	UFC/g
GRASSI		23,76	%		COLIFORMI FECALI				
PROTEINE		27,4	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
CARBOIDRATI		0	%		STAFILOCOCCO AUREUS			<10	UFC/g
SALE (equivalente di sodio)		min. 0,8 - max 2,5			SALMONELLA			Absent	in 25 g
Kcal		370,6			LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent	in 25 g
KJOULE					MUFFE E LIEVITI			<10.000	UFC/g
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		In the cold store at +0/+4°C.
200/300g	15	4860	324	972/1458		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic film		Carton box				180 days
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME

INGREDIENTS									
Cow's milk, salt, rennet									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE		46	%		TOTAL MICROBIC CHARGE				
DRY MATTER		54	%		TOTAL COLIFORM			<100	UFC/g
FAT		23,76	%		FECAL COLIFORM				
PROTEIN		27,4	%		ESCHERICHIA COLI			<10	UFC/g
CARBOHIDRATE		0	%		STAFILOCOCCUS AUREUS			<10	UFC/g
SALT (equivalent of SODIUM)		min. 0,8 - max 2,5			SALMONELLA			Absent	in 25 g
Kcal		370,6			LISTERIA MONOCYTOGENES			Absent	in 25 g
KJOULE					MOULD AND YEAST			<10.000	UFC/g
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl					TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									