

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
Stracchino 250 g			18/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE	
Peso in Kg	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		al fresco + 0°/ + 4°C	
0,25	12	720	60	180			
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA	
Film di plastica		Scatola di cartone				25 days	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO	

INGREDIENTI									
Latte, sale, caglio, fermenti naturali.									

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
UMIDITA'		61,7	%		CARICA MICROBICA TOTALE			
SOSTANZA SECCA		38,3	%		COLIFORMI TOTALI			
GRASSI		22	%		COLIFORMI FECALI			
PROTEINE		17	%		ESCHERICHIA COLI		<100	UFC/g
CARBOIDRATI		2	%		STAFILOCOCCO AUREUS		<100	UFC/g
SALE (equivalente di sodio)					SALMONELLA		Assenti	in 25 g
Kcal		274			LISTERIA MONOCYTOGENES		Assenti	in 25 g
KJOULE					MUFFE E LIEVITI		<1000	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	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		in the cold + 0°/ + 4°c	
0,25	12	720	60	180			
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE	
Plastic film		Carton box				25 days	
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME	

INGREDIENTS									
Cow's milk, starter culture, salt, rennet									

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS			
MOISTURE		61,7	%		TOTAL MICROBIC CHARGE			
DRY MATTER		38,3	%		TOTAL COLIFORM			
FAT		22	%		FECAL COLIFORM			
PROTEIN		17	%		ESCHERICHIA COLI		<100	UFC/g
CARBOHIDRATE		2	%		STAFILOCOCCUS AUREUS		<100	UFC/g
SALT (equivalent of SODIUM)					SALMONELLA		Absent	in 25 g
Kcal		274			LISTERIA MONOCYTOGENES		Absent	in 25 g
KJOULE					MOULD AND YEAST		<1000	UFC/g
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS			
PH					MICROBICA PLATE COUNT			
NaCl					TECHNICAL NOTES			
MINERALS								
FIBRE								