

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 1 Kg			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
1	2	120	60	240		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Film di plastica		Scatola di cartone				25 giorni
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
1	2	120	60	240		
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
CARBOHYDRATE		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									