

Formaggio a pasta filata. Taglio a striscia formato julienne, lunghezza 30 mm, larghezza 8±1 mm, spessore 4±1 mm.

Pasta filata cheese. Strip cut in julienne format, length 30 mm, width 8±1 mm, thickness 4±1 mm.

Colore: Bianco latte
Profumo: delicato
Sapore: latte
Aspetto: compatto

Color: white milk
Aroma: delicate
Taste: milk
Texture: compact

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio a pasta filata/ Stretched curd cheese
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	2323
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	6023
Formato / Size	2,5 kg
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PF / FW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	4
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	40
Modalità di conservazione / Storage conditions	0°/+4°C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 24h. / Once opened keep refrigerated and consume within 24h.
Lotto / Batch	L. XXX
Tipo di confezionamento / Packaging type	Vaschetta ATM/ Tray MAP
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	IT / GB / SE / FI / NL / DE / FR
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04061030
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT F5270 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici

ALLERGENI: Latte e derivati

Origine del latte/raccolta: Paesi UE.

Paese di trasformazione: Italia.

pasteurized cow's MILK, salt, microbial rennet, lactic ferments

ALLERGENS: Milk and derivatives

Milk origin/collection: UE Countries.

Country of processing: Italy.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1252 kJ	14 % RDA*
	283 kcal	
Grassi / Fat	22 g	31 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	17 g	85 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	1,8 g	1 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	< 0,5 g	1 % RDA*
Proteine / Protein	24 g	48 % RDA*
Sale / Salt	1,5 g	25 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value
E.coli (ufc/g)	<1000
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	<100
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	<1000
Muffe/ Mold (ufc/g)	<1000

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	55±4
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	22±4
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	46±4
pH	N/D

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lhxwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Vaschetta / Tray	90	32x10,5x26	PP 5 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Prim.	Film plastico / Plastic film	10	32x0,01x26	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	450 (+-8%)	54x22x33,5	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	4	4	N/A
Strati per pallet / Layers per pallet	8	8	N/A

Unità consumatore / Consumer Unit	8004673440707
Unità imballo / Case unit	18004673440704

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.