



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
Rev. 00 del 28 Novembre 2017



DENOMINAZIONE PRODOTTO	LATTERIA BIO
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio semplice e gustoso preparato con latte fresco biologico
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health
PESO NOMINALE	3,8 kg c.a. venduto a peso variabile
FORMATO	prodotto incartato venduto intero
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616620996
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616620999
STAGIONATURA	nessuna
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento
MODALITA' D'USO	Ready to eat
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.
PROVENIENZA INGREDIENTI	Origine del latte : ITALIA
ALLERGENI	LATTE
PROFILO SENSORIALE	
Crosta	Sottile ed uniforme di colore tendente al giallo
Pasta	Di colore variabile tra il bianco ed il giallo paglierino, compatta con leggere occhiature.
Consistenza	Morbida
Sapore	Caratteristico del latte con una leggera punta acidula.
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)
Valore energetico	1315 kJ 317 kcal
Grassi	27 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	1,2 g
di cui zuccheri	1,2 g
PROFILO MICROBIOLOGICO	
Escherichia Coli	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
IMBALLO SECONDARIO	cartone medio tipo D
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	37x23x27,5
Numero pezzi per imballo	3
PALLETS	
Dimensioni (cm)	120x80
Colli per strato	8
Strati per bancale	6



DENOMINAZIONE PRODOTTO	LATTERIA BIO	confezione da 170 g	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Formaggio semplice e gustoso preparato con latte fresco biologico		
MARCHIO DI VENDITA	Carioni Food & Health		
PESO NOMINALE	170 gr venduto a peso variabile		
FORMATO	Confezionato in flow pack		
CODICE GTIN-13 PRODOTTO	2525463		
CODICE GTIN-13 IMBALLO	8050616621030		
CODICE GTIN-14 IMBALLO	98050616621033		
STAGIONATURA	nessuna		
SHELF LIFE	30 giorni dal confezionamento		
MODALITA' D'USO	Ready to eat		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	Conservare ad una temperatura compresa tra +1 e +6 °C		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero		
INGREDIENTI	LATTE da agricoltura biologica, sale, caglio.		
PROVENIENZA INGREDIENTI	Origine del latte : ITALIA		
ALLERGENI	LATTE		
PROFILO SENSORIALE			
Crosta	Sottile ed uniforme di colore tendente al giallo		
Pasta	Di colore variabile tra il bianco ed il giallo paglierino, compatta con leggere occhiature.		
Consistenza	Morbida		
Sapore	Caratteristico del latte con una leggera punta acidula.		
PROFILO NUTRIZIONALE	(valori medi per 100 g di prodotto)		
Valore energetico	1315 kJ 317 kcal	proteine	18 g
Grassi	27 g	Sale	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	19 g		
Carboidrati	1,2 g		
di cui zuccheri	1,2 g		
PROFILO MICROBIOLOGICO			
Escherichia Coli	< 100 UFC/g		
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
Salmonella spp	Assente in 25 g		
IMBALLO SECONDARIO	cartone medio tipo D		
Dimensioni cartone (lxLxh) cm	37x23x27,5		
Numero pezzi per imballo	21		
PALLETS			
Dimensioni (cm)	120x80		
Colli per strato	8		
Strati per bancale	6		