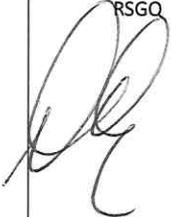


NonnoNanni	BURRATA	Verifica/appr. RSGO 	Verifica/appr. DIREZIONE 
-------------------	----------------	---	--

Descrizione del prodotto: formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato lavorato con crema di latte - **Aspetto:** formaggio sferoidale, con chiusura apicale che racchiude al suo interno mozzarella sfilacciata a fili sottili amalgamati con crema di latte. Confezionata in liquido di governo in vasetto singolo con cluster in cartoncino - **Colore:** bianco - **Sapore:** dolce, crema di latte - **Crosta:** assente - **Origine del prodotto:** Italia – **Origine del latte:** Italia

Ingredienti: LATTE pastorizzato, crema di LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico, fermenti lattici.

Allergeni: latte e derivati (incluso lattosio)

Formato	125g ϵ peso sgocciolato 250g peso totale – libero servizio
Codice interno	580
Marchio	Nonno Nanni
Cod. EAN prodotto	8007222205802
Cod. EAN imballo	18007222205809
Tariffa doganale	0406 1050
Shelf life	18 giorni dalla data di spedizione
Temperatura di conservazione	Da 0 a 4°C
Codice di identificazione sanitaria	IT 05 112 CE



1

ARTICOLO	CONFEZIONE			IMBALLO			
	Codice	Tipo	Peso lordo	Dimensioni hxlxL (mm)	Tipo	U.V. per imballo	Peso lordo
580	pezzo	268g	72x98x98	SCATOLA	6	1267g	145x107x310

ARTICOLO	BANCALE						
	Codice	Tipo	N° imballi per strato	N° strati per pallet	N° imballi per pallet	Dimensioni hxlxL (cm)	Peso lordo
580	EPAL	25	9	225	145x80x120	401kg	Nastro avvolgente

Documento di proprietà di Latteria Montello – non può essere manomesso e/o fotocopiato

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Energia	kJ/100g	1049
Energia	Kcal/100g	253
Grassi	g/100g	21
di cui acidi grassi saturi	g/100g	15
Carboidrati	g/100g	2,0
di cui zuccheri	g/100g	0,9
Proteine	g/100g	14
Sale	g/100g	0,90
Calcio	mg/100g	260 (32% NRV*)
Umidità	%	66±2
Sostanza secca	%	34±2
Ceneri	%	1,3±0,1

*NRV=Valori Nutritivi di Riferimento

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORI MEDI
Escherichia coli	UFC/g	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi	UFC/g	< 10
Salmonella	UFC/25g	Assente
Listeria Monocytogenes	UFC/25g	Assente

ALLERGENI		
ALLERGENE	PRESENZA PER RICETTA O NATURA DEL PRODOTTO	PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	SI	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

2

DICHIARAZIONE OGM: si dichiara che questo prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da Organismi Geneticamente Modificati secondo la legislazione vigente Regolamento CE 1829/2003, Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche.

Documento di proprietà di Latteria Montello – non può essere manomesso e/o fotocopiato