



CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.
Via Andria 131 – S.S. 170
76121 Barletta (BT)
IT 16 053 CE

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	FILONE FARCITO (grammatura Kg1circa) PREPARATO GASTRONOMICO A BASE DI FORMAGGIO FRESCO A PASTA FILATA, SPECK E RUCOLA
INGREDIENTI	LATTE crudo , <u>speck 9%</u> (<i>carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche. Antiossidante: ascorbato di sodio, Conservante: nitrito di sodio</i>) <u>rucola 9%</u> , sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio di forma rotondeggiante e allungata a formare un cilindro e dal sapore caratteristico del latte fresco, delicato, lievemente acidulo dal colore bianco niveo caratterizzato da un saporito ripieno
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 218 – KJoule 907 - Grassi 16.3g (di cui acidi grassi saturi 11.6g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.8g) – Proteine 17g - Sale 1.1g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	13 gg a confezione integra
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

	Peso	Unità di vendita	Unità per polistirolo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso	Kg1circa	1x1Kg	*P 1pz	12	10	120

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)
 *P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; *M= polistirolo medio mm 346x234x150; *G=polistirolo grande mm 550x380x160; *T.S.F. Telaio senza fondo 240x105x290;