

"Delizia" crema da 100 gr.

Crema a base di
"Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P"

Caratteristiche

"Delizia" è una caratteristica crema ottenuta dalla fusione del "Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P". Crema colore bianco panna, densità sostenuta, profumo intenso, sapore deciso leggermente piccante.



Codice di fatturazione del prodotto	178	Codice IVA	4%
Ingredienti	"Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P" minimo 20% (LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale), acqua, formaggio (LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale), ricotta, (siero di LATTE ovino, LATTE ovino, sale), sali di fusione E339,E452.		
Origine del latte:	ITALIA		
Allergeni	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
Peso Netto in g	100	Tara in g	120
Peso/Dimensioni Vaso/Vaschetta	Peso vasetto 120g	H 72 mm. Ø 52 mm.	
Imballo	Vaso di vetro / Cartone		
Confezionamento	Vasetto di vetro con allegata una graziosa etichetta adesiva.		
Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)	/		
Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto una volta aperto in gg (temp. max.4°C)	15
Codice EAN	8024501001788	Codice GTIN	08024501001788
Conservazione	In frigorifero da +0° a +4°	Disponibilità	Tutto l'anno.
Modalità di consumo e destinazione d'uso	A temperatura ambiente. Pubblico Generale.		
Trasporto e distribuzione	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
Indicazione Lotto	Codice numerico Giuliano		
Dichiarazioni Aziendali	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
690 / 166	14	10	<0,5	<0,5	10,0	1,00	73,70	53,23
Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
8	24	8	192	208	160	94	120	EPAL