

	ST 04 P13	APPROVAZIONE RQ
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	Emissione 12.01.17

REFERENZA: STRACCHINO VENCHIAREDO 1000g. CODICE: 9000024

DESCRIZIONE: Formaggio molle da tavola, prodotto con latte vaccino pastorizzato esclusivamente italiano e crema di latte.

INGREDIENTI: Latte pastorizzato, fermenti lattici, **panna**, sale, caglio.

CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE AL CONFEZIONAMENTO

PARAMETRO	U.M.	Min.	Max.	PARAMETRO	U.M.	Min.	Max.
Umidità	% p/p	57.0	62.0	pH	-----	4.9	5.3
RST	% p/p	38.0	43.0	Proteine	% p/p	12.0	16.0
Grasso (t.q.)	% p/p	20.0	24.0	Carboidrati	% p/p	1.50	2.50
Grasso (s.s.)	% p/p	46.6	----	Cloruri (NaCl)	% p/p	0.5	1.0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE AL CONFEZIONAMENTO

PARAMETRO	U.M.	Max.	PARAMETRO	U.M.	Max.
Coliformi totali	UFC/g	100	Muffe	UFC/g	100
Escherichia coli	UFC/g	Reg. 2073/05 CE	Lieviti	UFC/g	1.000
Pseudomonas spp.	UFC/g	100	Listeria m.	/25g	Assente
Staphylococcus C+	UFC/g	Reg. 2073/05 CE	Salmonella	/25g	Assente

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto	Superficie liscia e priva di crosta superficiale, assenza di patine colorate o viscosi, assenza di macchie cromogene o muffe. Assenza di corpi o sostanze estranee.
Colore	Bianco latte tipico del prodotto.
Sapore	Fresco, delicato, dolce di latte, equilibrato.
Odore	Caratteristico, con tipica nota latte, senza odori anomali.
Consistenza e struttura	Morbida e fondente al palato. Struttura della pasta omogenea, perfettamente mantecata, priva di occhiature.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia (kJ/Kcal)	1079 / 261
Grassi (g)	22.5
di cui acidi grassi saturi	15.2
Carboidrati (g)	1.9
di cui zuccheri	1.7
Proteine (g)	12.6
Sale (g)	0.7

FORMATO	DIMENSIONI	IMBALLO
1000 g.	190 x 90 x 55 mm	Vaschetta + Flow Pack

IMBALLAGGIO PRIMARIO:

TIPOLOGIA	MATERIALE	DIMENSIONI (mm)	Q.TÀ PRODOTTO	PESO IMBALLAGGIO	PESO TOTALE
VASCETTA + FLOW PACK	PET Ny-PE	220 x 110 x 50 360 x 290	1	13,8 g.	1013,8 g.

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

CARTONE	cartone	275 x 240 x 60	2	67.3 g	2095 g.
---------	---------	----------------	---	--------	---------

	ST 04 P13	APPROVAZIONE RQ
	SCHEMA TECNICA PRODOTTO FINITO	
	Emissione	12.01.17

REFERENZA: **STRACCHINO VENCHIAREDO 1000g.**

CODICE: 9000024

PALLETTIZZAZIONE

Tipo di pallet	EPAL
Numero di confezioni per strato	12
Numero di strati per pallet	17
Numero di confezioni per pallet	204
Altezza massima del carico	122 cm
Peso massimo del carico	447 Kg pallet incluso
Tipo di stabilizzazione utilizzata	Film estensibile avvolgente in PE

LOTTO / SCADENZA

Indicazione del lotto Coincide con la data di scadenza
Indicazione della scadenza Espresa in gg/mm/aa

SHELF – LIFE 21 giorni dal confezionamento

CODICE EAN 8004115104044

STOCCAGGIO E TRASPORTO

Conservazione a temperatura compresa tra 0°C e 6°C
Trasporto in regime di temperatura controllata tra 0°C e 4°C

ALTRE INFORMAZIONI

Confezionato in atmosfera protettiva
Ingredienti allergenici secondo quanto previsto dal D.L. 08 febbraio 2006 n.114: **"Latte"**.
Adatto per individui celiaci.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE: **VENCHIAREDO S.p.A.**
Via Ippolito Nievo, 31 – Ramuscello di Sesto al Reghena (PN)

BOLLO SANITARIO: IT 06 18 CE



AGGIORNAMENTI DISPONIBILI SU:

www.venchiaredo.com