



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6543

Rev 01 del  
03/07

CREMA a "FORMAGGI di Fossa di Sogliano DOP"

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di formaggio di Fossa di Sogliano DOP dal sapore intenso e spiccato dovuto alla stagionatura del formaggio in ambiente di fossa che conferisce profumi intensi di tartufo e di muschio.

### IMPIEGO

Ideale per preparare classiche fondute, è molto indicata come condimento per primi piatti: risotti, polenta, paste ripiene. E' ottima per farcire crostini, pizze, bruschette regionali, torte salate e quiche.

### INGREDIENTI

Formaggio "Formaggio di Fossa di Sogliano DOP" (31%) (LATTE, sale, caglio), acqua, cagliata di LATTE vaccino, burro (LATTE), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio. SENZA GLUTINE

Possibili tracce di UOVA e ovoprodotti.

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

Cagliata di latte vaccino: origine del latte Italia. Burro: origine del latte Italia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CONSISTENZA: cremosa e spalmabile

COLORE: chiaro con sfumature ocra tendenti al giallo antico

ODORE: molto intenso e caratteristico "di formaggio di Fossa" dove la componente di fermentazione anaerobia diventa prevalente

SAPORE: ricco e sapido

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E.COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S.AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 15.04.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A06A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6543**

Rev 01 del  
03/07

**CREMAa1"FORMAGGIodi FOSSAdiSOGLIANODOP"**

Pagina 2 di  
4

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.

Via Traversante Ravadese, 58 (Parma) Italia

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1/2 kg  
Peso netto: 0,400 kg  
Capacità: 425 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Peso lordo confezione: 0,453 kg  
Peso lordo collo: 2,810 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani easy open  
Altezza: 109,0 mm  
Diametro: 73,0 mm  
Peso imballo: 53,35 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: cartone  
Lunghezza imballo secondario: 232,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 160,0 mm  
Altezza imballo secondario: 122,0 mm  
Dimensione colli in mm: 232\*160\*122  
Peso imballo secondario: 90,00 g

Ultimo aggiornamento: 15.04.2020  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: A06A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6543**

Rev 01 del  
03/07

**CREMAa1"FORMAGGIodi FOSSAdiSOGLIANODOP"**

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 25  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 300

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 30  
Strati per pallet: 11  
Colli per pallet: 330

Container pallet 112X112

Colli per strato: 32  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 512

### CODICI EAN

EAN13: 8004980065433  
ITF14: 08004980165430

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1185 kJ  
Energia: 287 kcal  
Grassi: 26,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 18,6 g  
Carboidrati: 0,1 g  
di cui zuccheri: 0,1 g  
Proteine: 11,8 g  
Sale: 1,90 g

### ALLERGENI

Assenza di allergeni: No  
Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 15.04.2020  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: A06A



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

**COD. 6543**

Rev 01 del  
03/07

**CREMAa1"FORMAGGIodi FOSSAdiSOGLIANODOP"**

Pagina 4 di  
4

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No  
Adatto a vegani: No  
Adatto a celiaci: Si  
Contiene Alcool: No  
Contiene carne suina: No

### DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,50 - 6,50  
NaCl: 1% - 2%  
Residuo secco: 42% - 45%  
Umidità: 55% - 58%  
Residuo secco: 42% - 45%  
Umidità: 55% - 58%

Ultimo aggiornamento: 15.04.2020  
Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: A06A