

SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6541

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "CASTELMAGNO DOP" 1/2

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema a base di formaggio Castelmagno DOP realizzata con il tipico formaggio a pasta semidura ottenuto da doppia rottura di cagliata.

IMPIEGO

Ideale per condire gnocchi, risotti e primi piatti in generale, è molto indicata per arricchire timballi e farcire pizze, bruschette e crostini. E' perfetta per valorizzare piatti tradizionali come la fonduta.

INGREDIENTI

Formaggio Castelmagno DOP (30%) (**LATTE** crudo, sale, caglio), acqua, cagliata di **LATTE** vaccino, burro (**LATTE**), sali di fusione: polifosfato e citrato di sodio. SENZA GLUTINE

Possibili tracce di OVOPRODOTTI.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Formaggio Italiano 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

ODORE: profumo serico, caratteristico di burro d'alpeggio e di fermentazione positiva, di humus e di latte cagliato stagionato; assenza di odori anomali

SAPORE: deciso, ricco, con retrogusto tipicamente amarognolo; assenza di odori anomali

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: A11A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6541

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "CASTELMAGNO DOP" 1/2

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 2-4 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: A11A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6541

Rev 01 del
03/07

CREMA AL "CASTELMAGNO DOP" 1/2

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: 8004980065419

ITF14: 08004980165416

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1203 kJ

Energia: 291 kcal

Grassi: 27,1 g

di cui: acidi grassi saturi: 18,8 g

Carboidrati: 0,3 g

di cui zuccheri: 0,2 g

Proteine: 11,3 g

Sale: 1,80 g

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No

Latte e derivati: Presente

Ultimo aggiornamento: 15.04.2020

Data verifica: 09.11.2021

Approvato: RAQ

Codice ristampa: A11A

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6541Rev 01 del
03/07**CREMA AL "CASTELMAGNO DOP" 1/2**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%