

	SCHEDA PRODOTTO				
	REVISIONE	N° 00	DATA	16/10/14	PAG. 1 DI 2

NOME PRODOTTO	STUZZICONE
CODICE PRODOTTO	130
TIPOLOGIA	Crema di formaggio
ZONA PRODUZIONE	Regione Sardegna
PROV. MATERIA PRIMA	Regione Sardegna
INGREDIENTI	Formaggi, ricotta ,(prodotti a base di latte), acqua, sale, sale di fusione E 331- Conservante E 202
ALLERGENI	Lattosio, proteine del latte
ADDITIVI IN SUPERFICIE (crosta non edibile)	
STAGIONATURA	
CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • sapore dolce e gradevole
ASPETTO	<ul style="list-style-type: none"> • pezzatura: forme da 0,500 g ai 3 Kg.
GIORNI DI VITA DEL PRODOTTO (shelf life)	7 mesi
VITA RESIDUA OLTRE SHELF LIFE	10 Giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero (DA +4°C A +8°C)
MODALITA' DI TRASPORTO	Trasporto refrigerato. le temperature massime consentite al momento del carico e durante il trasporto devono essere mantenute tra 4°C e 8°C, con un valore massimo tollerato durante la distribuzione frazionata di 15°C
DESTINAZIONE D'USO	Il prodotto è destinato alla popolazione umana ad eccezione dei consumatori intolleranti o allergici ad alcuni composti (proteine del latte, lattosio)
MODALITA' D'USO	Conservare in frigorifero (DA +4°C A +8°C)



SCHEDA PRODOTTO

REVISIONE

N° 00

DATA

16/10/14

PAG. 2 DI 2

CARATTERISTICHE CHIMICHE (valori nutrizionali su 100 g di prodotto)

	Valori	RDA %
Proteine:	18,0%	
Grasso:	21,0 %	
di cui grassi saturi:	13,0 %	
Grasso sulla materia secca		
Carboidrati totali:	0,30 %	
di cui zuccheri:	0,20 %	
Sale come NaCl :	0,20 %	
Energia	1096 KJ	
Calorie:	262 Kcal	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria monocytogenes	Assente/25g
Salmonella spp	Assente/25g
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi + (Staphylococcus aureus ed altre specie)	< 100 UFC/g

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO

CONFEZIONAMENTO	Busta sottovuoto	
TIPO CONFEZIONE	sottovuoto	
IMBALLO		
TIPO IMBALLO	Cartone	
CODICE EAN		