



Ragione Sociale
L' Antica Cascina s.r.l.
Indirizzo
Via Campo dei Fiori 2, 47122 Forlì

N° Scheda **94**
REV: **R00**
Data revisione **16/03/2018**
All.2 AC)A_5.1.2

(n° Ric. IT 08 1103 CE)

"Piccantina" crema da 100 gr

Crema a base di formaggio con peperoncino



Caratteristiche

La "Piccantina" è una stuzzicante crema ottenuta dalla fusione di formaggio e peperoncino tritato. Crema colore bianco panna con striature rosse date dal peperoncino, densità sostenuta, profumo gradevole, sapore piccante ed appetitoso.

Codice di fatturazione del prodotto	190	Codice IVA	4%
Ingredienti	Formaggio (LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio (di vitello), sale), acqua, ricotta (siero di LATTE ovino, LATTE ovino, sale), peperoncino macinato min. 0,5%, 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	0
Dimensioni Forma Intera	Peso vasetto 120 gr.	H 72 mm. Ø 52 mm.	
Imballo	Vaso di vetro / Cartone		
Confezionamento	Vasetto di vetro con allegata una graziosa etichetta adesiva.		
Giorni di stagionatura Media (prima della vendita)	/		
Shelf Life del prodotto intero in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)	130	Shelf Life del prodotto aperto in gg (temperatura max.4°C)	15
Codice EAN	8024501001900	Codice GTIN	08024501001900
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

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	1,0	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	0		
8	24	8	192	208	160	94	120	EPAL