



**CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.**  
**Via Andria 131 – S.S. 170**  
**76121 Barletta (BT)**  
**IT 16 053 CE**

Ed.: 06 Rev. 01 del 16/01/2024

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>STRACCIATELLA</b> (125g-250g-500g-Kg1-Kg2-Kg3) <b>Sfilacci di formaggio fresco a pasta filata e panna</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE crudo, panna UHT 40% (latte)</b> , sale, caglio. Correttore di acidità: acido citrico Origine del Latte: Italia
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore bianco, dalla forma sfilacciata, in cui si apprezza l'alternanza di strati elastici e compatti avvolti da una panna morbida e cremosa dal sapore dolce, delicato, gradevole, con un retrogusto lievemente burroso
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 202 – kJ 839 - Grassi 16.4g (di cui acidi grassi saturi 11.8g) - Carboidrati 2.9g (di cui zuccheri 2.9g) - Proteine 10.75g – Sale 0.66g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche.
CARATTERISTICHE CHIMICHE DEL PRODOTTO	Il prodotto rispetta i parametri e i limiti del Reg. CE 915/2023 e successive modifiche
SHELF LIFE	13 gg a confezione integra  15 gg in ATM confezionati in ATM (disponibile per le vaschette da 250g-500g e Kg1)
USO PREVISTO	vendita alla grande distribuzione e GDO
MODALITA' CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Il prodotto va conservato e trasportato ad una temperatura di max + 4 °C

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949003260	125g	/	108x94x60	/	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
801494901693	150g	/	108x94x60	/	*P 8 vaschette	12	10	120
					*M 16 vaschette	9	8	72
					*G 40 vaschette	4	8	32
8014949000917	250g	/	143.6x106.3x53	/	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
8014949000924	500g	/	143.6x106.3x80	/	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
8014949000931	Kg1	/	260x165x80 260x165,5x45 (vaschetta bassa)	/	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
8014949008616	Kg2	/	318x260x80	/	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1 vaschetta	10	10	100
8014949008494	Kg3	/	318x260x80	/	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1 vaschetta	10	10	100

Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti come previsto dalle normative vigenti sui MOCA – (Reg. Ce 1935/2004 – Reg.UE10/2011)

\*P=polistirolo piccolo mm 340x150x104; \*M= polistirolo medio mm 346x234x150; \*G=polistirolo grande mm 550x380x160