



**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>CIAMBELLA AFFUMICATA</b> (200g-2Kg-5Kg) <b>Formaggio a pasta filata</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE crudo</b> , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia Affumicatura naturale con trucioli di faggio certificati
LIMITAZIONI DI UTILIZZO	Contiene allergeni (Latte e Lattosio). Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Formaggio dal colore giallo più o meno intensamente colorato in base al grado di affumicatura, dalla consistenza morbida e compatta e dalla struttura poco elastica, più o meno intensamente saporito in base al grado di stagionatura ed al caratteristico aroma ottenuto dall'affumicatura naturale con trucioli di faggio
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 278 – KJoule 1157 - Grassi 20.6 (di cui acidi grassi saturi 14.8) - Proteine 22.10 – Carboidrati 1.1 (di cui zuccheri 1.1) – Sale 1.22
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	20 gg a confezione integra
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

	Grammatura	Pezzi per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
Da vendersi a peso	200g circa	*M 10 pz	9	8	72
Da vendersi a peso	2Kg circa	*M 1-2pz	9	8	72
		*G 3 pz	4	8	32
Da vendersi a peso	5 Kg circa	*M 1pz	9	8	72
		*G 2 pz	4	8	32
Da vendersi a peso Sottovuoto	2Kg circa	*M 1-2pz	9	8	72
		*G 3 pz	4	8	32

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

BIC=polistirolo bicomparto 240x295x95