



**CASEIFICIO ANDRIESE BONTÀ GENUINA S.r.l.**  
**Via Andria 131 – S.S. 170**  
**76121 Barletta (BT)**  
**IT 16 53 UE**

Ed.: 06 Rev. 03 del 01/10/2025

### **SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>SFOGLIA</b> (grammature 250-500g) <b>Formaggio fresco a pasta filata</b>
INGREDIENTI	<b>LATTE pastorizzato</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 di forma appiattita e dal sapore caratteristico del latte fresco, delicato, lievemente acidulo e dal colore bianco niveo
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 223 – KJoule 927 - Grassi 17.3g (di cui acidi grassi saturi 12.5g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) – Proteine 16g – Sale 0.86g
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	15 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

EAN	Peso netto sgocciolato	Peso lordo	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949003413	250g	500g	143.6x106.3x53	1x250g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 10 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
8014949025026	500g	Kg1	143.6x106.3x80	1x500g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 5 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
8014949025033	Kg1	Kg2	260x165x80	1x1kg	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					<b>CARTONE 2 vaschette</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

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 **CARTONE:** mm 325x253x112