



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

Ed.: 06 Rev. 02 del 18/04/2025

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	TRECCE-TRECCIONI (grammature 100-125g-250g-350g-Kg1-Kg1.5) Formaggio fresco a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE pastorizzato , 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 intrecciata di piccole o grandi dimensioni, dal sapore caratteristico del latte fresco, delicato, lievemente acidulo 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' DI 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
8014949000474	200g	400g	143.6x106.3x53	2x100g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
					Cartone 10 vaschette	10	10	100
8014949001013	250g	500g	143.6x106.3x53	2x125g 1x250g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
					*M 10 vaschette	9	8	72
					*G 20 vaschette	4	8	32
					Cartone 10 vaschette	10	10	100
8014949001020	500g	Kg1	143.6x106.3x80	4x125g 2x250g	*M 5 vaschette	9	8	72
					*G 10 vaschette	4	8	32
					Cartone 5 vaschette	10	10	100
8014949001037	Kg1	Kg2	260x165x80	8x125g 4x250g	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					Cartone 2 vaschette	10	10	100
8014949003031	Kg1	Kg2	260x165x80	1x1Kg	*M 2 vaschette	9	8	72
					*G 4 vaschette	4	8	32
					Cartone 2 vaschette	10	10	100
8014949056020	Kg1.5	Kg3	318x260x80	1x1.5Kg	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100
					Cartone 1 vaschetta	10	10	100
8014949008661	Kg1.5	Kg3	318x260x80	15x100g 12x125g 6x250g	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100
					Cartone 1 vaschetta	10	10	100
8014949008593	Kg2	Kg4	318x260x80	20x100g 16x125g 8x250g	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100

					Cartone 1 vaschetta	10	10	100
8014949002025	Kg2.5	Kg4.5	318x260x80	1x2.5Kg	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100
					Cartone 1 vaschetta	10	10	100
8014949008470	Kg3	Kg4.5	318x260x80	30x125g 24x125g 12x250g	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100
					Cartone 1 vaschetta	10	10	100
8014949002904	Kg3.5	Kg5	318x260x80	10x350g In busta microforata	*G 2 vaschette	4	8	32
					*T.S.F. 1vaschetta	10	10	100
					Cartone 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; *T.S.F. Telaio senza fondo 240x105x290; **CARTONE:** mm 325x253x112