



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 | <u>NODONI</u> (grammature circa 80g-125g-200g) Formaggio fresco a pasta filata |
| INGREDIENTI | LATTE pastorizzato , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia |
| LIMITAZIONI DI UTILIZZO | Contiene allergeni. Non adatto a soggetti con intolleranza al lattosio |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Formaggio dal caratteristico sapore del latte fresco, delicato e lievemente acidulo. Consistenza morbida ed elastica e dalla forma annodata di medie dimensioni |
| 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 |
| CONSERVAZIONE | 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 |
|---------------|------------------------|------------|----------------------|--|-----------------------------|------------------|-------------------|------------------|
| 8014949000719 | 250g | 500g | 143.6x106.3x53 | 2x125g | *P 5-6 vaschette | 12 | 10 | 120 |
| | | | | | *M 10 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | | *G 20 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| | | | | | CARTONE 10 vaschette | 10 | 10 | 10 |
| 8014949005233 | 500g | Kg1 | 143.6x106.3x80 | 4x125g | *M 5 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | | *G 10 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| | | | | | CARTONE 5 vaschette | 10 | 10 | 10 |
| 8014949058000 | Kg1 | Kg2 | 260x165x80 | 8x125g 5x200g | *M 2 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | | *G 4 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| | | | | | CARTONE 2 vaschette | 10 | 10 | 10 |
| 8014949008678 | Kg 1.5 | Kg 3 | 318x260x80 | 12 x 125g in buste microforate (2x125g) | *T.S.F. 1vaschetta | 10 | 10 | 100 |
| | | | | | *G 2 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| | | | | | CARTONE 1 vaschetta | 10 | 10 | 10 |
| 8014949008449 | Kg3 | Kg 4.5 | 318x260x80 | 24x125g 20x150g 12x250g | *T.S.F. 1vaschetta | 10 | 10 | 100 |
| | | | | | *G 2 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| | | | | | CARTONE 1 vaschetta | 10 | 10 | 10 |

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