



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	BASTONCINI BIANCHI (grammature circa 30g) Formaggio a pasta filata
INGREDIENTI	LATTE crudo , 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 colore bianco candido se fresco, tendente al giallo paglierino, più o meno intenso a seconda del grado di asciugatura Consistenza: compatta, omogenea e più o meno intensamente aggregata in base al tempo di asciugatura
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 225 – KJoule 937 - Grassi 15.8g (di cui acidi grassi saturi 11.2g) - Carboidrati 0.9g (di cui zuccheri 0.9g) - Proteine 19.8g – Sale 0.92g
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 30 gg confezionato in ATM
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	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
8014949001938	250g	143.6x106.3x53	8x30g	*P 5-6 vaschette	12	10	120
				*M 10 vaschette	9	8	72
				*G 20 vaschette	4	8	32
8014949001945	500g	143.6x106.3x80	17x30g	*M 5 vaschette	9	8	72
				*G 10 vaschette	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; *T.S.F. Telaio senza fondo 240x105x290;