



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 | BOCCONCINI AFFUMICATI (grammature circa 30g) Formaggio a pasta filata |
| INGREDIENTI | LATTE crudo , sale, caglio correttore di acidità: acido citrico Origine del latte: Italia Affumicatura naturale con trucioli di faggio certificati |
| LIMITAZIONI DI UTILIZZO | Contiene allergeni. 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 30 gg confezionato in ATM (disponibile per le vaschette da 250g-500g e Kg1) |
| 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 |
|---------------|------------|----------------------|---------------------|---------------------|------------------|-------------------|------------------|
| 8014949003338 | 125g | 108x94x60 | 4x30g | *P 8 vaschette | 12 | 10 | 120 |
| | | | | *M 16 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | *G 40 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| 8014949001730 | 150g | 108x94x60 | 5x30g | *P 5-6 vaschette | 12 | 10 | 120 |
| | | | | *M 10 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | *G 20 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| 8014949004113 | 250g | 143.6x106.3x53 | 8x30g | *P 5-6 vaschette | 12 | 10 | 120 |
| | | | | *M 10 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | *G 20 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| 8014949032024 | 500g | 143.6x106.3x80 | 17x30g | *M 5 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | *G 10 vaschette | 4 | 8 | 32 |
| 8014949032031 | Kg1 | 260x165x80 | 33x30g | *M 2 vaschette | 9 | 8 | 72 |
| | | | | *G 4 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;