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 09/07/2025

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA	**GIUNCATA** (grammatura Kg2 circa) **Formaggio molle**
INGREDIENTI	**LATTE pastorizzato**, sale, caglio 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 simil cilindrica detta a spiga, dalla consistenza morbida e compatta, dal sapore caratteristico del latte fresco, delicato, lievemente acidulo dal colore bianco niveo
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEL PRODOTTO (valori medi per 100g)	Kcal 226 – kJoule 936 - Grassi 18.0g (di cui acidi grassi saturi 12.9g) - Carboidrati 1.6g (di cui zuccheri 1.4g) – Proteine 14.30g – Sale 1.16g
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	Dimensione vaschetta	Unità per vaschetta	Vaschette per collo	Colli per strato	Strati per pallet	Colli per pallet
80149490*****	Kg2 circa	318x260x80	1x2Kg circa	*G 2 vaschette	4	8	32
				*T.S.F. 1vaschetta	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;