IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: **MIX GRATTUGIATO – 1000 g**
Descrizione: miscela di formaggi grattugiati.
Ingredienti: LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da **UOVO** (proteina naturale estratta dall'uovo).
Origine materie prime: UE.
Autorizzazione Sanitaria ns Stabilimento: IT 08/1155 RE

CARATTERISTICHE FISICHE

Forma: grattugiato in busta.
Dimensioni: 38x21x4 cm.
Peso per confezione: 1000 g.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto del grattugiato: particelle con diametro inferiore a 0,5 mm; non superiori al 25%.
Struttura della pasta: formaggio grattugiato, non pulverulento ed omogeneo.
Colore della pasta: bianco o paglierino.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Durata di vita: 90 giorni (se mantenuto, con imballo integro e sigillato, alla corretta temperatura).
Temperatura di conservazione: +2°/+5°C.
Confezionamento: confezione in plastica colorata con marchio ROSSI f.lli. Confezionato in atmosfera protettiva.
Allergeni: LATTE, UOVO.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Pezzi per scatola: 10
Dimensione scatola: 39x38x25h cm
Dimensione Pallet: 90x120x180h cm
N° strati per pallet: 7
N° scatole per strato: 6
N° scatola per pallet: 42

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prova	U.M.	Valore
Staphylococcus aureus	UFC/g	<10
Escherichia coli	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	Assente/25g	Assente
Salmonella spp	Assente/25g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI

(per 100 g di prodotto possono variare)

Parameter	U.M.	Value
Valore Energetico	Kcal/100g	355
Valore Energetico	KJ/100g	1.476
Zuccheri (carboidrati)	g/100g	0,1
Proteine	g/100g	32,0
Sale	g/100g	1,7
Grassi	g/100g	25
di cui Acidi gr. Saturi	g/100g	16,3