



Scheda Tecnica / Technical Sheet

FIORDILATTE a CUBETTI CONGELATO FROZEN FIORDILATTE DICED (Eng)

2000g

cod. 090181

◆ Lotto / Lot

Numero progressivo relativo al giorno di produzione preceduto dall'anno in corso

Serial number relevant to production day preceded by the current year

◆ Denominazione legale di vendita / Legal sales denomination

Fiordilatte Congelato / Frozen Fiordilatte

◆ Descrizione prodotto / Product Description

Formaggio a pasta filata di latte vaccino congelata / Frozen cow's milk spun cheese

◆ Ingredienti / Ingredients

LATTE vaccino pastorizzato (99,9395%), sale (0,05%), caglio (0,01%) e fermenti lattici (0,0005%) /

Pasteurized cow's MILK (99,9395%), salt (0,05%), rennet (0,01%), lactic ferments (0,0005%).

Origine e trasformazione del latte in paesi UE. Milk origin and processing in EU countries.

◆ Allergeni / Allergens

Latte e suoi derivati / Milk and derivatives

◆ Durata di conservazione / Shelf life

12 mesi / months

◆ Temperatura di conservazione e Modalità di impiego / Storage conditions and instructions for use

Il prodotto congelato deve essere conservato a -18°C. Una volta scongelato non deve essere ricongelato ma conservato in frigo a +4°C e consumato entro 7 giorni. Metodo di scongelamento: in frigorifero a +4°C per almeno 24 ore. Prima dell'utilizzo è indispensabile attendere il completo scongelamento del prodotto.

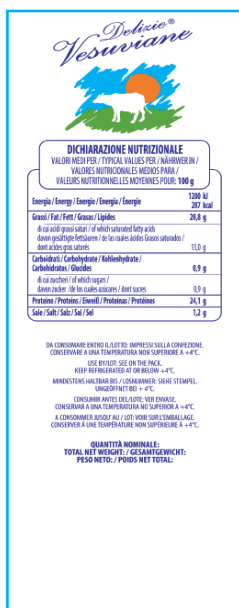
The product should be kept frozen at -18°C. Once thawed should not be refrozen, but kept in the refrigerator at +4°C and consumed within 7 days. Defrosting method: in the refrigerator (+4°C) for 24 hours.

Before using, it is essential to wait for the complete defrosting of the product.

◆ Stabilimento di produzione / Production Plant



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g OF PRODUCT		CRITERI MICROBIOLOGICI MICROBIOLOGICAL CRITERIA Reg CE 2073/2005 e s.m.i.		PROPRIETA' CHIMICO-FISICHE PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES	
Energia/Energy	1200 kJ / 287 kcal	Parametri/Target	Limiti/Limits	pH	5,00-5,50
Grassi/Fat di cui saturi / of which saturates	20,8 g 13,0 g	E. Coli	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000 ufc/g	Grassi/Fat	19%-21%
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugar	0,9 g 0,9 g	Stafil. Coag.(+)	n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g	Proteine/Proteins	23%-25%
Proteine / Protein	24,1 g	Listeria monocytogene	Assente/Absent in 25 g		
Sale / Salt	1,20 g				



INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Imballo primario Packaging	Busta in plastica per alimenti / Plastic bag for food	Dimensione imballo secondario Secondary packaging	38 x 30 x 18 cm	Peso lordo pallet Gross weight	1040 Kg (764 Kg pall 80x120)
Imballo secondario Outer packaging	Cartone /Carton	N° imballi per strato Number of packaging per layer	10 (8crt x pallet 80x120)	Peso netto pallet Net weight	960 Kg (704 Kg pall 80x120)
Quantità per imballo Quantity for package	4 pezzi / units	N° di strati Number of layers	12 (11crt x pallet 80x120)	Altezza pallet Height	220 cm (205cm pall 80x120)
Quantità per pallet Quantity for pallet	480 (352 units pallet 80x120)	N° di imballi Number of packaging	120 (88crt x pallet 80x120)	Tipo pallet Type pallet	100x120 EUR (80 x 120)

INFORMAZIONI DI PRODOTTO / PRODUCT INFORMATION



FORMALACTIS s.r.l.
www.latteriasorrentina.com



qualita@amodiogroup.it
02/01/2024

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATION

