



SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO
SPECIALITÀ PER PIZZA SURGELATA JULIENNE - IN BUSTA DA 2 KG
INCARTO NEUTRO

Generalità

Denominazione prodotto	Descrizione
Specialità per pizza julienne surgelata.	Specialità casearia per pizza surgelata con metodo I.Q.F. (Individual Quick Freezing) e tagliata a julienne. Ottenuta da cagliata vegetale tramite tecniche tradizionali di innesto con fermenti lattici. La pasta fibrosa si scioglie al calore con effetto filante.
Ingredienti	Presentazione del prodotto
LATTE , olio di palma, sale, caglio, fermenti lattici. Origine del Latte e trasformazione in paesi UE. Allergeni: il prodotto è a base di latte/derivati del latte.	Taglio a striscia formato julienne, lunghezza 30 mm, larghezza e spessore 4±1 mm. Confezionato in busta da 2 Kg e in atmosfera protettiva.
Destinazione d'uso	Modalità d'uso
Tutta la popolazione ad eccezione delle persone intolleranti al lattosio e/o alle proteine del latte.	Utilizzare entro 3 giorni dalla data di scongelamento in confezione sigillata. Non ricongelare dopo lo scongelamento. Una volta aperto utilizzare entro 24 h.
Caratteristiche organolettiche	Caratteristiche del confezionamento
Colore: bianco latte Odore: delicato Sapore: delicato Consistenza: compatta	IMBALLO PRIMARIO : Busta neutra per alimenti con marchio ed etichettatura a norma di legge. Il confezionamento del prodotto è in atmosfera protettiva sino all'apertura. IMBALLO SECONDARIO : Scatola di cartone contenente 4 buste da 2 Kg e.

Dati analitici

Caratteristiche chimico-fisiche (valore medio %)			Caratteristiche batteriologiche conformi al regolamento CE 2073/2005			
umidità:	55% ±4		Tipo germe	u.m.	Lim A	Lim B
sostanza secca	45% ±4		Escherichia coli	ufc/g	100	1.000
grasso/ ss:	46% ±4		Stafilococchi coagulanti positivi	ufc/g	10	100
grasso/ tq:	22% ±4		Salmonella	/25g	assente in 25g	assente in 25g
Valori nutrizionali medi per 100 g			Listeria monocytogenes	/25g	assente in 25g	assente in 25g
valore energetico	Kcal / Kj	324 / 1347	LEGENDA: A = al confezionamento B = durante il periodo di conservabilità			
grassi	gr.	25	Temperatura di trasporto (°C)		Temperatura di conservazione (°C)	
di cui:			-18°C		-18°C	
- acidi grassi saturi	gr.	11	Dati identificativi prodotto			
carboidrati	gr.	1,8	Marchio di identificazione:		IT F5Z70 CE	
di cui:			Codice prodotto:		SPVJB8IQF	
- zuccheri	gr.	<0,5				
proteine	gr.	23				
sale	gr.	1,5				
Scadenza del prodotto conservato a -18°C (mesi dalla data di produzione)			18			

Prodotto e confezionato da: **Latticini Parma S.r.l.** - Viale G. Rossetti n.10 - 29016 Cortemaggiore (PC)

Packaging

Imballo primario: busta	unità di vendita	N° strati per pallet	Etichetta prodotto	h pallet da terra	Impilabilità
Dimensioni busta: 370 mm (A) X 340 mm (B)	1 cartone = 4 vaschette da 2,5 Kg	MIN: 5 strati MAX: 8 strati	Specialità per pizza IQF Julienne surgelata IQF Frozen Speciality for pizza - Shredded Produzione/Production date: 16/01/2019 Congelamento/Freezing date: 16/01/2019 Scadenza / Expiry: 30/06/2020 Ingredienti/Ingredients: LATTE,olio di palma, sale,caglio, fermenti. MILK,vegetable fat (palm fat), salt,rennet, starters. Origine del latte e trasformazione in paesi UE Temperatura di conservazione:-18°C Keep Frozen at -18°C Prodotto e confezionato da/Produced and packed by: Latticini Parma Srl Viale G.Rossetti 10 29016 Cortemaggiore (PC) Utilizzare entro 3 giorni dalla data di scongelamento in confezione sigillata. Non ricongelare dopo lo scon- gelamento. Una volta aperto usare entro 24 ore. Please use within 3 days from defrosting date in the sealed packaging. Do not refreeze after defrosting. Once opened use within 24 hours. 2000 g e Valori nutrizionali medi per 100 g: Valore Energetico/Energy value: 324 Kcal/1347 kJ Grassi/Fat: 25 g; di cui acidi grassi saturi/saturated fatty acids:11 g; Carboidrati/Carbohydrate: 1,8 g; di cui zuccheri/whic sugars:0,5 g; Proteine/ Protein: 23 g; Sale/Salt: 1,5 g.	H MIN: 139 cm	NO
 A B	 ↓ 			H MAX= 212 cm	
Imballo secondario: scatola di cartone	N° cartoni per strato	N° tot cartoni per pallet			
Dimensioni cartone: 39 cm (L) X 29 cm (l) X 24,5 cm (H)	8 cartoni	MIN: 40 cartoni MAX: 64 cartoni			
 L l H					