



# QUICK 50g

S-VND 117  
aggiornata al  
02/19

## 1- Denominazione legale

formaggio fresco

## 2- Ingredienti

latte, panna, sale, fermenti lattici

Origine del latte :UE

## 3- Allergeni

latte e prodotti a base di latte

## 4- Caratteristiche organolettiche

Gusto : delicato, leggermente acidulo

Consistenza : spalmabile, cremoso

Odore: delicato, di formaggio fresco

Colore: bianco latte

Aspetto : massa caseosa con possibilità di leggera presenza di siero

## 5- Caratteristiche chimiche

Umidità:	70%±4%
Lipidi:	min 15.5%
Materia grassa sul secco:	min 50%
pH	4.7±0.3

## 6- Caratteristiche microbiologiche

Enterobatteriacee	≤100ufc/g
Escherichia coli:	≤10ufc/g
Stafilococcus aureus	≤10ufc/g
Listeria monocytogenes	assente / 25g

## 7- Tabella nutrizionale ( valori medi per 100g di prodotto)

Energia	789 kJ 190 kcal
Grassi	16g
di cui saturi	10g
Carboidrati	3.3g
di cui zuccheri	3.3g
Proteine	7.8g
Sale	0.80g

## 8- Scheda commerciale

Codice prodotto	Peso confezione	N°pezzi cartone	Peso cartone	Codice EAN prodotto	Codice EAN cartone	Cartoni *strato	Strati pallet	Dimensioni cart.(mm)	Dimensioni medie conf (mm)
1180 5FC	50 g	36	1,8 kg	80179177	08000415200820	12-15	12-6	250*235*54	53*75*21

## 9- Confezione

Vaschetta in plastica con coperchio a strappo in alluminio

## 10 –Termine minimo di conservazione

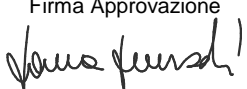
125 giorni.

## 11 –Modalità di conservazione

in frigorifero +2°C +6°C

## 12 –Pallettizzazione

12 piani da 12ct e 6 piani da 15ct (ogni 2 piani da 12ct uno da 15ct) per un totale di 18 piani e 234ct a pianale

Firma Approvazione 	Lista di distribuzione MARR SPA	Questo documento è proprietà di Prealpi S.p.A. E' vietata qualsiasi forma di riproduzione, se non precedentemente autorizzata.
---	------------------------------------	--