

Scheda Tecnica
FORMAGGINI FUSI GIGLIO
"Giglini"

Rev. n° 13

Data 08/09/2023

Denominazione prodotto	Formaggio fuso a spicchi
Descrizione Prodotto	Prodotto ottenuto dalla miscelazione di formaggi (tipo Gouda, Cheddar), burro, polvere di siero di latte, sali di fusione (citrato di sodio), correttore di acidità: acido citrico, acqua e successivamente sottoposto a processo di triturazione, fusione, sterilizzazione, cremificazione e confezionamento
Formati disponibili	Confezione da 175 gr contenente 8 spicchi confezionati in alluminio termolaccato
Stabilimento di produzione	IT 08 9 CE via J.F.Kennedy, 16 – 42124 Reggio Emilia
Durabilità	180 giorni
Temperatura di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto
Ingredienti	Formaggio (latte , fermenti lattici, sale, caglio) 43%,acqua, burro , polvere di siero di latte , sale di fusione: citrato di sodio, correttore di acidità: acido citrico
Parametri chimico - fisici	pH 5,7 – 6,0 Grasso t.q., % 20,0 – 27,0 Grasso s.s., % ≥50 Ceneri, % max 6 Umidità, % 56,0 – 60,0
Parametri microbiologici alla produzione	Conformità al Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche e aggiornamenti
Contaminanti	Conforme al Reg. CE 2023/915 e succ. modifiche e aggiornamenti
Lista allergeni	Appartiene alle categorie <i>Latte e prodotti derivati</i> (Reg. Ce 1169/2011 All.II° e Dir. 2007/68/CE)
Presenza OGM	Il prodotto è realizzato senza uso di organismi geneticamente modificati ed è conforme ai Regg. 1829/2003 e 1830/2003.
Materiali a contatto con gli alimenti	Conformi ai Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Reg UE 10/2011; DM 21/3/73 e DPR 777/82 e successive modifiche e integrazioni
Trasporto	Con automezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari

Emissione: AQ	Approvazione: DV	Pagina 1 di 2
----------------------	-------------------------	---------------

Scheda Tecnica
FORMAGGINI FUSI GIGLIO
"Giglini"

Rev. n° 13

Data 08/09/2023

Valori nutrizionali medi riferiti a 100 ml di prodotto	Energia	kJ Kcal	1111 268
	Grassi	g	22,8
	di cui acidi grassi saturi	g	15,3
	Carboidrati	g	4,7
	di cui zuccheri	g	4,7
	Proteine	g	11,0
Sale	g	2,0	
Calcio	mg	412*	
			41% VNR (valore nutrizionale di riferimento)

Unità di vendita	tipo	Larghezza (mm)	altezza (mm)	Profondità (mm)	peso lordo (g)
	1 scatola 175g	110	25	110	193
Unità di distribuzione	tipo	Larghezza (mm)	altezza (mm)	Profondità (mm)	peso lordo (kg)
	cartone da n. 20 unità	233	135	230	3.98
Pallettizzazione	imballi per strato	strati per pallet		imballi per pallet	
	15	4		60	

Emissione: AQ	Approvazione: DV	Pagina 2 di 2
----------------------	-------------------------	---------------