



**SPF/SOTT.
Giglio**

Rev. n° 5

Data
08/03/2021

Scheda prodotto

**Formaggio fuso a fette GIGLIO
"Gigliette"**

| | |
|---|--|
| Denominazione prodotto | Gigliette 7 fette di formaggio fuso |
| Descrizione Prodotto | Formaggio fuso a fette |
| Formato | Confezione da 175g , contenente 7 fette di formaggio fuso confezionate singolarmente |
| Stabilimento di produzione | IT 03 120 CE Via C. Battisti , 80 Daverio (VA) |
| Durabilità | 180 giorni |
| Temperatura di conservazione | Conservare in frigorifero da 0 a +6 °C |
| Ingredienti | Formaggio , siero di latte concentrato, acqua , burro , proteine del latte , siero di latte in polvere , sale di fusione: citrato di sodio; sale, correttore di acidità: acido citrico. |
| Parametri chimico - fisici | pH 5,8 ± 0,3 Grasso t.q. 14 ± 3,5 Umidità, % 56 ± 4,0 |
| Parametri microbiologici alla produzione | Conformità al Reg. CE 2073/2005 e succ. modifiche e aggiornamenti |
| Contaminanti | Conforme al Reg. CE 1881/2006 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 ed integrazioni |
| Trasporto | A temperatura controllata (0° - +6° C), con automezzi refrigerati idonei al trasporto di sostanze alimentari |

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 1 di 2

Il presente documento è di proprietà di Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.



SPF/SOTT.
Giglio

Rev. n° 5

Data
08/03/2021

Scheda prodotto

Formaggio fuso a fette GIGLIO "Gigliette"

| Valori nutrizionali medi riferiti a 100 gr di prodotto | Energia | kJ Kcal | 929 223 |
|---|-------------|----------------------------|------------|
| | Grassi | g | 14,0 |
| | | di cui acidi grassi saturi | g |
| | Carboidrati | g | 8,2 |
| | | di cui zuccheri | g |
| | Proteine | g | 16,0 |
| Sale | g | 2,7 | |

| Unità di vendita | tipo | larghezza, mm | altezza, mm | profondità, mm | peso singola conf.ne g |
|------------------------|---|-------------------|-------------|--------------------|------------------------|
| | Conf.ne Da 7 fette | 95 | 20 | 80 | 175 g |
| Unità di distribuzione | Tipo Imballo | larghezza, mm | altezza, mm | profondità, mm | peso lordo(kg) |
| | cartone (onda semplice neutro) da n. 18 unità | 195 | 290 | 111 | 3,5 Kg |
| Pallettizzazione | Imballi per strato | strati per pallet | | Imballi per pallet | Peso lordo pallet (kg) |
| | 16 | 10 | | 160 | 590 Kg |

Emissione: **AQ**

Approvazione: **DV**

Pagina 2 di 2

Il presente documento è di proprietà di Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Vietata la riproduzione, anche parziale, senza espressa autorizzazione del Responsabile Assicurazione Qualità Centrale del Latte d'Italia S.p.A.