



QUICK 100g

S-VND 118
aggiornata al
09/23

1- Denominazione legale

formaggio fresco spalmabile

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%±3%
Lipidi:	min 14.5%
Grasso s.s.	min 50%
pH	4.7±0.3

6- Caratteristiche microbiologiche

Enterobatteriacee	≤10ufc/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 X16	100 g	16	1,6 kg	80179115	08000415200639	38	5	185*130*158	89*124*21

9- Confezione

Vaschetta con coperchio in plastica e pellicola a strappo in alluminio

10 –Termine minimo di conservazione

133 giorni.

11 –Modalità di conservazione

in frigorifero +2°C +6°C

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

Foglio elettronico non necessario di firma per approvazione