

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO****FONTAL**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 23/08/2019

Pag. 1 di 1

Compilato e approvato da RQ

Denominazione commerciale	Formaggio Fontal
Denominazione legale	Formaggio a pasta semidura
Fornitore	TRENTIN S.p.A. Via Genova 19, 37053 – Cerea (VR)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Latte pastorizzato, sale, caglio, conservante: E251. Crosta non edibile trattata con coloranti: E160b, E172 e conservante: E235.
Allergeni	Latte e prodotti a base di latte.
Origine del latte	Belgio
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione	Conservare a +4°C / +6°C
Temperatura di trasporto	0°C / +4°C
Shelf life alla consegna	50gg
Peso	250g

-Caratteristiche generali-

Codice articolo	IDA0482
Codice EAN	8011192002910
Bollo CE	IT 05 195 CE

-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-

Valore Energetico		
	kJ	1466
	kcal	354
Grassi	g	29
di cui acidi grassi saturi	g	18
Carboidrati	g	0
di cui zuccheri	g	0
Proteine	g	23
Sale	g	2

-Caratteristiche organolettiche-

Odore / Sapore	Dolce, aromatico
Colore	Giallo avorio
Consistenza	Formaggio a pasta semidura, elastica

-Caratteristiche chimico-fisiche-

Umidità	35-42%
Grasso su sostanza secca	>45%
pH	5,5-6,5
Sostanza secca	56%

-Caratteristiche microbiologiche-

Escherichia coli	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

-Informazioni logistiche-

Peso pezzo	250g
Peso netto cartone	2,5kg ca
Pezzi/cartone	10
Cartoni/strato	15
Cartoni/bancale	90
Peso lordo cartone	2,8kg ca
Dimensioni pezzo (lu x la x al)	300mm x 150mm x 95mm
Dimensioni cartone (lu x la x al)	120mm x 220mm x 200mm
Altezza totale bancale (legno compreso)	1,35m
Peso lordo bancale	280kg ca

