



IT
N7Q2Y
CE

GIUNCATA E SPIGA CLASSICA

La giuncata e la spiga classica sono formaggi freschi a pasta molle, di colore bianco latte, di sapore dolce e di morbida consistenza. Sono ottimi prodotti da tavola, consumati come antipasto e contorno.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	239Kcal/992Kj
Grassi:	18,70 g
di cui acidi grassi saturi	13,80 g
Carboidrati:	2,70 g
di cui zuccheri	0,80 g
Proteine:	14,70 g
Sale:	0,09 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta molle	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Origine del latte: Paesi UE	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART GIUNCATA CLASSICA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
GI015	1000g	Vaschetta 1000g	1pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644502451	Gastronomia
COD ART SPIGA CLASSICA	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
SP428	1000g	Vaschetta 1000g	1pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644503885	Gastronomia
SP107	1500g ca	Vaschetta 2000g	1pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644503700	Gastronomia