



IT
N7Q2Y
CE

BOCCONCINO BIANCO

Il bocconcino bianco è un formaggio a pasta filata dura, caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. L'odore è delicato e gradevole. Trova il maggior consumo come formaggio da tavola nella composizione di antipasti e stuzzichini.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

| | |
|----------------------------|----------------|
| Energia: | 263Kcal/1097Kj |
| Grassi: | 17,30 g |
| di cui acidi grassi saturi | 12,10 g |
| Carboidrati: | 1,70 g |
| di cui zuccheri | 1,20 g |
| Proteine: | 25,20 g |
| Sale: | 1,45 g |

| | |
|--|-----------------|
| NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata dura | |
| Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico. | |
| Shelf life: 30 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. | |
| Paesi di mungitura: Paesi UE/ Paese di trasformazione: Italia | |
| Allergeni: latte | |
| Caratteristiche microbiologiche e chimiche | |
| E. Coli | <100 ufc/g |
| Stafilococchi Coag. + | <100 ufc/g |
| Salmonella | Assente in 25 g |
| Listeria monoc. | Assente in 25 g |
| pH | 5,8 |
| Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007 | |

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

| COD ART | FORMATO | CONFEZIONE | UNITÀ | UNITÀ PER CONFEZ. | COM-POSIZ. PALLET | CODICE EAN | CANALE DI VENDITA |
|---------|---------|---------------------|----------|--|---|---------------|-------------------|
| B0467 | 30g | Vaschetta 250g | 8/9pz | 10 Confez. per cassa | 9 casse a strato, 10 strati | 8032644505926 | Libero Servizio |
| B0442 | 30g | Vaschetta 1000g ca. | 32/33 pz | 2 Confez. per telaio 4 confezioni per cassa | 10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati | 8032644505698 | Gastronomia |