



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