



SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **TTFMAM**

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

TORTA DI FORMAGGIO ARANCE E MELAGRANA / Prodotto gastronomico a base di formaggio freschissimo.

INGREDIENTI

Formaggio fresco (**LATTE**, sale, fermenti lattici, caglio, stabilizzante), formaggio a pasta molle (**LATTE** pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio fresco (crema di **LATTE**, acido citrico), arance fresche, melagrana fresca, zucchero, gelatina vegetale (zucchero, amido di tapioca, gelificante "carragenina", acidificante "tartrati di potassio", stabilizzante "cloruro di potassio"), fiocchi di patate (patate disidratate, coadiuvanti E 471, E 450, E 330, E 222, estratto di curcuma, additivi E 304), succo di limone, spezie.

ALLERGENI

Latte. (ai sensi del Reg. CE 1169/11).

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Conservare in frigorifero tra 0°C/+4°C.
Consumare entro la data prevista.

MODALITÀ DI TRASPORTO:

Trasportare in automezzo ATP a temperatura controllata tra 0°C/+4°C.

MODALITÀ DI CONSUMO E DESTINAZIONE D'USO

Origine Latte: UE. Prodotto 100% edibile. Prodotto pronto al consumo. Prodotto destinato a tutte le categorie ad esclusione delle categorie sensibili agli allergeni indicati in etichetta.

FORMATO UNITÀ DI VENDITA / PESO NETTO:

Peso variabile da kg 4,0 a kg 4,3. Da vendersi a peso.
Pz per cartone: 1 - Dim. cartone in cm: LxLxH 40x40x17

SCADENZA / SHELF LIFE:

Data di scadenza: (Da consumare entro il: gg/mm/aa)
10 giorni dalla data di confezionamento.

CONFEZIONE

Primaria: Il prodotto è confezionato in scatola di cartone. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e smi, Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 1258 Kj / 342 kcal |
| Grassi | 28,5 g |
| di cui saturi | 17,1 g |
| Carboidrati | < 4,0 g |
| di cui zuccheri | < 2,1 g |
| Proteine | 7,6 g |
| Sale | 0,66 g |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--------------------------------------|----------------|
| Microrganismi 30°C | ≤ 500.000 UF/C |
| Stafilococcus coag+ | ≤ 100 UF/C |
| Salmonella spp | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes (qualitativa) | Assente/25g |
| E. Coli | ≤ 10 UF/C |

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 6

STANDARD FISICI

Esente da corpi estranei.

STABILIMENTO DI PRODUZIONE

Antichi Sapori Srls - Via Delle Mimose, 36/a - 00013 Fonte Nuova, Lazio, Italy (RM)
Tel. 06.87772153 - 380.5944766 Numero di riconoscimento: **IT Y4V6Y CE**