



## SCHEDA TECNICA E MERCEOLOGICA

Codice Prodotto: **TTFMPR**

### DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO / DESCRIZIONE

**TORTA DI FORMAGGIO ALLE PERE** / 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), pere fresche, 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 | 1148 Kj / 314 kcal |
| Grassi            | 25,5 g             |
| di cui saturi     | 15,3 g             |
| Carboidrati       | < 5,0 g            |
| di cui zuccheri   | < 3,1 g            |
| Proteine          | 6,8 g              |
| Sale              | 0,59 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**