



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITÀ
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6028

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 1 di
4

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggi fusi insieme, per realizzare una crema delicata.

IMPIEGO

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso, lasagne, cannelloni) indicata per la preparazione di carni e verdure, ottima per guarnire uova, pizze, bruschette, focacce, tartine e vol-au-vent.

INGREDIENTI

Formaggi (LATTE) (Italoico 23,5%, Emmental 14,5%, Fontina DOP 10,5%, Parmigiano-Reggiano DOP 3,5%) (52%), acqua, burro (LATTE) (14%), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

Possibili tracce di **PESCE, OVOPRODOTTI, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO.**

ORIGINE MATERIA PRIMA: Parmigiano Reggiano (DOP) (Italia), Fontina (DOP) (Italia), Italoico (Italia).

Italoico: origine del latte Italia. Emmental: latte di pesi UE trasformato in paesi UE. Burro: origine del latte Italia.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (PR) Italia.

Bollo CEE: IT 545 L CE

PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC 2014/2015

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: bianco-crema

Odore: tipico di formaggio, assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di formaggio, assenza di sapori anomali

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE	< 100 UFC/g
CLOSTRIDI MESOFILI	ASSENTI
BACILLI MESOFILI	ASSENTI
COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE	ASSENTI
E. COLI	ASSENTI
BACILLUS CEREUS	< 10 UFC/g
BACILLUS SSP	< 100 UFC/g
S. AUREUS	ASSENTE
LISTERIA	ASSENTE
SALMONELLA	ASSENTE
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018

Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 6028

Rev 01 del
03/07

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Pagina 2 di
4

OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

PROCESSO DI LAVORAZIONE

Il formaggio e gli ingredienti vengono assemblati al cutter, macinati, omogeneizzati e fusi. Le operazioni successive prevedono un trattamento termico UHT, il dosaggio della crema in scatole di banda stagnata, l'aggraffatura ed il successivo raffreddamento. Il prodotto è stabile a temperatura ambiente.

GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg
Peso netto: 0,800 kg
Capacità: 850 ml
Formato di vendita: 6 scatole
Disponibile in formato da 24: Si

DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione
Durata del prodotto aperto: si conserva per 2-3 gg
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani
Altezza: 118,0 mm
Diametro: 99,0 mm
Peso imballo: 83,76 g

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE

SCHEMA TECNICA

COD. 6028

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 3 di
4

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm
Larghezza imballo secondario: 208,0 mm
Altezza imballo secondario: 2,0 mm
Dimensione colli in mm: 310*208*119
Peso imballo secondario: 25,00 g
Peso film: 15,00 g

DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12
Strati per pallet: 11
Colli per pallet: 132

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 10
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 16
Strati per pallet: 16
Colli per pallet: 256

CODICI EAN

EAN13: 8004980000281
ITF14: 08004980160282

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1218 kJ
Energia: 291 kcal
Grassi: 25,5 g
di cui: acidi grassi saturi: 7,8 g
Carboidrati: 1,0 g
di cui zuccheri: 1,0 g
Proteine: 14,4 g
Sale: 0,60 g

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ



INDUSTRIA ALIMENTARE SPA
**SPECIALITA'
PER LA RISTORAZIONE**

SCHEDA TECNICA

COD. 6028

CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1 X6

Mod POQ 02-24

Rev 01 del
03/07

Pagina 4 di
4

ALLERGENI

Assenza di allergeni: No
Latte e derivati: Presente

Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No
Adatto a vegani: No
Adatto a celiaci: Si
Contiene Alcool: No
Contiene carne suina: No

DATI CHIMICO-FISICI

PH: 5,65 - 6,00

Ultimo aggiornamento: 31.01.2018
Data verifica: 12.04.2018

Approvato: RAQ