



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Crema ai formaggi



Pg 1/3	COD Sal0056	Rev 3 del 19/07/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

LATTE scremato reidratato, acqua, formaggio fontal 12,5% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio groviera 7,5 % (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio gorgonzola DOP 7% [LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, muffe (*Penicillium Roqueforti*)], PANNA, BURRO, amido di tapioca, formaggio grattugiato 1,3% (LATTE, sale, caglio microbico), sale

Denominazione prodotto: Crema ai formaggi

Descrizione: Crema ai formaggi, surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: crema bianca

Sapore: gusto saporito, non salato, di formaggi

Consistenza: struttura cremosa fine ed uniforme

Allergeni: il prodotto contiene LATTE

Può contenere tracce di: NESSUN ALLERGENE

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- In padella – Mettere il prodotto in padella, utilizzare fuoco basso con coperchio per 10 minuti rimestando di tanto in tanto.
- Microonde – Mettere il prodotto in microonde per 4 minuti a 1000 watt.

EN Ingredients:

Rehydrated skimmed MILK, water, Fontal cheese 12,5% (MILK, salt, rennet, lactic ferments), Groviera cheese 7,5% (MILK, salt, rennet, lactic ferments), cheese Gorgonzola DOP 7% [MILK, salt, rennet, lactic ferments, moulds (*Penicillium Roqueforti*)], CREAM, BUTTER, tapioca starch, grated cheese 1,3% (MILK, salt, microbial rennet), salt

Name of the product: Crema ai formaggi

Product description: Sauce with cheeses, quick-frozen

Organoleptical features:

Appearance: white cream

Flavour: tasty and not salted flavour of cheeses

Consistency: thin, uniform and creamy structure

Allergens: MILK-BY PRODUCTS

May contain traces of: NO ALLERGENS

OGM: the product is OGM FREE

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- In a pan – Place the product in a pan, use a low heat with a lid for 10 minutes, stirring occasionally.
- Microwave – Place the product in the microwave for 4 minutes at 1000 watts.

FR Ingrédients:

LAIT écrémé réhydraté, eau, fromage Groviera 12,5% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), fromage Groviera 7,5% (LAIT, sel, présure, ferments lactiques), fromage Gorgonzola DOP 7% [LAIT, sel, présure, ferments lactiques, moisissures (*Penicillium Roqueforti*)], CRÈME, BEURRE, amidon de tapioca, fromage rapé 1,3% (LAIT, sel, présure microbienne), sel

Dénomination produit: Sauce aux fromages

Description: Sauce à base de fromages, surgelée

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect : Crème blanche

Goût : de fromage

Consistance: structure en crème fins et uniformes

Allergènes: des PRODUITS LAITIERS

Peut contenir des traces des traces de: PAS D'ALLERGÈNES

OGM: le produit est absent en OGM

Préparation: a manger après cuisson

- Dans la poêle – Placer le produit dans la poêle, faire chauffer à feu doux avec un couvercle pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
- Micro-ondes – Placer le produit au micro-ondes pendant 4 minutes à 1000 watts.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Crema ai formaggi



Pg 2/3	COD Sal0056	Rev 3 del 19/07/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Nutrition facts, average value per / Informations nutritionnelles, valeurs moyenne pour: 100g	
Energia /Energy / Énergie	643 kJ 155 kcal
Grassi/ Fat/ Matières grasses	11 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	6,4 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	4,5 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	3,0 g
Proteine / Protein / Protéines	8,5 g
Sale/ Salt/ Sel	1,2 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<3 10 ⁵ UFC /g
Coliformi/ Coliforms/ Coliformes	<10 ³ UFC/g
E. coli	<10 UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	< 10 ² UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: -18°C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 5 digits:1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year

3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year

Les deux dernières chiffres de l'année + quantième du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 15 mesi/ 15 months/ 15 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone/ EAN carton
Sal0056	0,500 kg	8001353995250	8001353813523

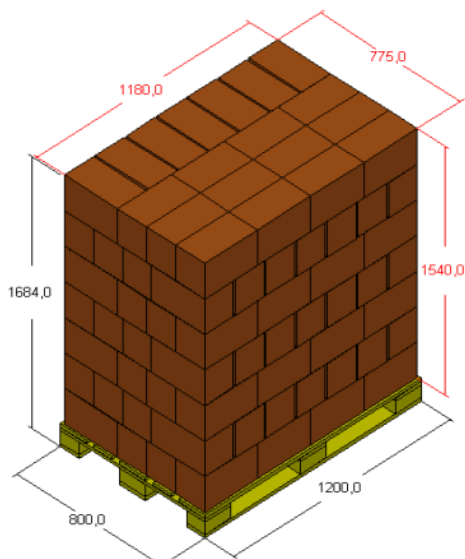


Crema ai formaggi



Pg 3/3	COD Sal0056	Rev 3 del 19/07/2024	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation



EN	
Weight per package:	0,500 kg
Language on the label:	IT
Packing material:	bag: OTHER 7
Number of packages per carton:	10
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	295 x 160 x 220
Gross weight carton:	5,2 kg
Cartons per pallet:	n. 133
Layer per pallet:	n. 7
Cartons per layer:	n. 19
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	714 kg
Pallet height, pallet included:	1690 mm
Tertiary packaging material:	stretch film: LDPE 4
Other tertiary packaging mater:	sheet of paper: PAP 22

IT	
Peso confezione:	0,500 kg
Lingue in etichetta:	IT
Materiale imballo:	Sacchetto: ALTRO 7
N. confezioni per cartone:	10
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	295 x 160 x 220
Peso lordo cartone:	5,2 kg
Cartoni per pallet:	n. 133
Numero strati per pallet:	n. 7
Cartoni per strato:	n. 19
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	714 kg
Altezza bancale con pallet:	1690 mm
Materiale film estensibile:	Film estensibile: LDPE 4
Materiale imballo terziario:	Foglio di carta: PAP 22

FR	
Poids du paquet:	0,500 kg
Languages en étiquette:	IT
Matériels emballage:	Sachet: ALTRO 7
Nombre de colis par carton:	10
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	295 x 160 x 220
Poids brut du carton:	5,2 kg
Cartons par palette:	n. 133
Couches par palette:	n. 7
Cartons par couche:	n. 19
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Poids brut de la palette:	714 kg
Hauter palette, avec palette:	1690 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22