

TRECCINE VASCHETTA 250 g

Ultimo agg./ Last update

22/03/2023

339

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	904943
Descrizione	Formaggio fresco a pasta filata lavorato a forma di treccia		
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: E330, caglio		
Formato	Vaschetta con 2 pezzi	Peso (kg)	0,250
		Dimensioni (cm)	14,5 x 10,5 x h 5,5
Crosta	Assente		
Aspetto interno	pasta bianca		
Struttura	Esterno e consistenza simile alla mozzarella, morbida e filamentosa		
Sapore e aroma	Delicato		
Stagionatura	Assente	Temperatura di conservazione	max + 4°C
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati		
Glutine	Assente	OGM	Assente
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

908 - 218

GRASSI (g)	16,0	PROTEINE (g)	18,0
di cui ac. grassi saturi (g)	9,2	SALE (g)	0,5
CARBOIDRATI (g)	0,7		
di cui zuccheri (g)	0,7		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	64,8
Residuo secco %	35,2
Grasso ss %	45,5
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

TRECCINE VASCHETTA 250 g

Ultimo agg./ Last update

22/03/2023

339

Category	CHEESE	Cod.	904943
Description	Fresh spun paste cheese formed in the shape of a braid		
Ingredients	Pasteurized cow MILK, salt, acidity regulator: E330, rennet		
Format	Tray with 2 pieces	Weight (kg)	0,250
		Size (cm)	14,5 x 10,5 x h 5,5
Rind	Absent		
Internal appearance	white paste		
Texture	Exterior and consistency similar to mozzarella, soft and stringy		
Taste and smell	Delicate		
Ageing	Absent	Storage Temperature	max + 4°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

908 - 218

FAT (g)	16,0	PROTEIN (g)	18,0
of which saturates (g)	9,2	SALT (g)	0,5
CARBOHYDRATE (g)	0,7		
of which sugars(g)	0,7		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	64,8
Dry Matter (%)	35,2
Fat in dry matter (%)	45,5
Aw	//
pH	//

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g



Scheda tecnica / Technical Sheet

Mod. 047 rev4 del/on 10/09/19

Scritto da /Written by QA

Approvato da/Approved by DG

TRECCINE VASCHETTA 250 g

Ultimo agg./ Last update

22/03/2023

339

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Vaschetta termosaldada - Thermosealed tray	15
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit