



Scheda Tecnica Prodotto

CT.FONTAL ALPINELLA CONF.1/4

Pagina 1/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 05/06/2019

Caratteristiche Generali

Revisione	7
Codice Articolo	37C411C
Paese di Mungitura	UE
Paese di Condizionamento o di Trasformazione	UE
Descrizione Prodotto	CT.FONTAL ALPINELLA CONF.1/4
Tipologia Prodotto	FONTAL ESTERO
Stagionatura Media	35

Descrizione

Generalità	formaggio di latte vaccino, a pasta semidura
Formato	1/4 di forma, da 2,9 Kg circa, sottovuoto
Crosta	consistente, plastificata, sottile
Pasta	compatta, elastica, adatta al taglio, occhiatura appena visibile
Colore	da bianco/avorio a giallo paglierino
Sapore Aroma Odore	puro, soave, leggermente acidulo
Peso Medio Unità di Vendita (Kg)	11,5

Dati Generali

Tenore Acqua Massima in peso %	45
Tenore Materia Grassa sul secco %	45
Ingredienti	LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico, trattato in crosta con, conservante, E160b II, E172, E235
Allergeni	Latte

Valori Nutrizionali Medi per 100 g di prodotto

Valore energetico (KJ/Kcal)	1318/317
Grassi	25
Di cui Saturi	17
Carboidrati	0
Di cui Zuccheri	0
Proteine	24
Sale	2

Dati Conservazione

Conservazione (°C)	5 +/-3°C
Conservabilità (gg)	120
Vita Residua al Ricevimento (gg)	60

Imballaggio

Imballo Primario	Sacco in materiale poliaccoppiato
Imballo Secondario	cartone
Lunghezza (cm)	40
Larghezza (cm)	40
Altezza (cm)	10
Pezzi per Unità di Vendita	4
Tara (Kg)	0,31



Scheda Tecnica Prodotto

CT.FONTAL ALPINELLA CONF.1/4

Pagina 2/2

Redatto da Ufficio Qualità

Revisione 7

Data Revisione 05/06/2019

Barcode Articolo	2580540000000
Barcode Confezione	2580540000000

Descrizione Pallets

Pezzi per Contenitore	66
Strati per Pallet	11
Cartoni per Strato	6
Barcode Contenitore	9800222616859

Standard Microbiologici

Coliformi a 30° (ufc/g)	1.000
<i>E.coli</i> (ufc/g)	100
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Listeria Monocytogenes</i> (ufc/25g)	Assente
<i>Stafilococco aureo</i> (ucf/g)	100
Lieviti	10.000
Muffe	1.000