



CASEIFICIO DI&P
DAL 1930

INDUSTRIA ALIMENTARE DI&P. S.A.S.
SS 17 KM 209 86020 SAN POLO MATESE (CB) - P.IVA 01465050704
TEL/FAX 0874-773375 / 0874-773359
E-mail: email@dieppizzeri.it - dieppizzeri@pec.it

Rev 3 del
01/04/2016

JUL/CUB BIANCOSPINO	INGREDIENTI
	Latte vaccino pastorizzato, Acqua, Caglio, Sale, Fermenti Lattici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO
<p>forma del prodotto: macinato struttura e consistenza della pasta: morbida ed elastica odore: tipico, di latte sapore: gradevole, dolce, leggermente acidulo aspetto: gradevole</p>

TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E UTILZZO
<p>➤ celle frigorifere di stoccaggio: tra +1°C e +4°C ➤ banchi frigoriferi presso punti vendita: tra +1°C e +4°C ➤ conservazione domestica : tra +1°C e +4°C</p> <p>Il prodotto viene consumato tal quale o utilizzato per le preparazioni</p>

TEMPERATURE DI TRASPORTO	T.M.C.
< 4°C	20 gg

ALLERGENI - OGM
<p>Proteine del latte, lattosio. Non vi sono allergeni da cross contamination con altri prodotti OGM: Le materie prime utilizzate sono esenti da OGM come dichiarato dai nostri fornitori</p>

VALORI NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		
DESCRIZIONE	UNITÀ MISURA	VALORE
Valore energetico	Kcal	253
	Kj	1058
Proteine	g/100g	18,7
Carboidrati	g/100g	0,7
Di cui Zuccheri	g/100g	0,7
Grassi	g/100g	19,5
Di cui Saturi	g/100g	11,4
Umidità	g/100g	61

PARAMETRI MICROBIOLOGICI		RIFERIMENTO
Enterobatteriacee	10000 ufc/g	-
Escherichia coli	100 ufc/g	rif. / reg. CE 1441/2007
Staphylococcus aureus	10 ufc/g	rif. / reg. CE 1441/2007
Listeria monocytogenes	assente	rif. / reg. CE 1441/2007
Salmonella SPP	assente	rif. / reg. CE 1441/2007

PALLETTIZZAZIONE					
CONFEZIONE		CONFEZ. PER CT	CT PER STRATO	STRATI PER PALLET	CT PER PALLET
TIPO	GRAMMI				
FILM	3000	4	4	7	28

ETICHETTATURA
<p>Conforme alla legislazione italiana vigente. Sulle confezioni destinate al consumatore finale sono riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione di vendita, - lotto di produzione, - ingredienti, - termine minimo di conservazione, - peso, - stabilimento di produzione, - istruzioni di conservazione, - istruzioni per la preparazione, - valori nutrizionali - codice EAN