



**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](mailto:email@dieppizzeri.it) - [dieppizzeri@pec.it](mailto:dieppizzeri@pec.it)

Rev 3 del  
 01/04/2016

## FILONE PRIMAVERA

### INGREDIENTI

Latte vaccino Pastorizzato, Caglio, Sale e fermenti Lattici.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO

**forma del prodotto:** sferica  
**struttura e consistenza della pasta:** morbida ed elastica  
**odore:** tipico, di latte  
**sapore:** gradevole, dolce, leggermente acidulo  
**aspetto:** gradevole

### TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE E UTILIZZO

- **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

Il prodotto viene consumato tal quale o utilizzato per le preparazioni

### TEMPERATURE DI TRASPORTO

< 4°C

### T.M.C.

20 gg

### ALLERGENI - OGM

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

### VALORI NUTRIZIONALI E CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

DESCRIZIONE	UNITÀ MISURA	VALORE
Valore energetico	Kcal	209
	Kj	870
Proteine	g/100g	22
Carboidrati	g/100g	1
Grassi	g/100g	13
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		PZ PER CONFEZIONE	CONF. PER STRATO	STRATI PER PALLET	CONFEZIONE PER PALLET
TIPO	GRAMMI				
	3000	9	10	10	100



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](mailto:email@dieppizzeri.it) – [dieppizzeri@pec.it](mailto:dieppizzeri@pec.it)**

#### ETICHETTATURA

Conforme alla legislazione italiana vigente. Sulle confezioni destinate al consumatore finale sono riportati:

- denominazione di vendita,
- lotto di produzione,
- ingredienti,
- termine minimo di conservazione,
- peso,
- stabilimento di produzione,
- istruzioni di conservazione,
- istruzioni per la preparazione,
- valori nutrizionale
- codice EAN.