



## SCHEDA TECNICA

**08 - PRIMO SALE NATURALE - 1,4 KG CIRCA - PESO VARIABILE**

DATA:19/07/2022

REVISIONE:6

### Azienda

Ragione sociale **CASEIFICIO LONGO S.R.L** Stabilimento di produzione **Rivarolo Canavese - Via Leonardo Da Vinci, 43**  
 Bollo CE **IT L7A1W CE** Aliquota IVA **4 %** Certificazioni **IFS - BRC**  
 Codice TARIC **04061050-90** Codice doganale **04061050** FDA **15047555180**

### Prodotto

Cod. Articolo **08 - PRIMO SALE NATURALE - 1,4 KG CIRCA - PESO VARIABILE** Ean **2728080 + PESO**

Denominazione legale **Formaggio fresco**

Marchio di tutela **Primosale** Peso netto (g) **1400** Peso lordo (g) **1450** Peso sgocciolato (g)  
 Foto unità di vendita Etichetta sopra Etichetta sotto



Primo sale fresco		DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI per 100 g	
Formaggio fresco		Energia kJ/kcal	927/223
INGREDIENTI: latte, sale, caglio.		Grassi (g)	17
Origine del latte: Italia.		di cui acidi grassi saturi (g)	12
SUGGERIMENTO DI UTILIZZO:		Carboidrati (g)	2,5
Aperitivo finger food		di cui zuccheri (g)	1,6
Condimento per insalate		Proteine (g)	15
Antipasto fresco pronto da servire		Sale (g)	1,3
Ripieno di panini		Peso:	
		Lotto:	
		Da consumare entro:	

Ingredienti **LATTE, sale, caglio**

Origine del caglio **Animale** Presenza di crosta  Stagionatura minima   
 Trattamento termico del latte **Pastorizzato** Conservazione **0°C / +4°C**  
 Shelf-life (gg) **16** Shelf-life residua garantita alla consegna merce **13**

### Dichiarazione Nutrizionale Valori Medi per 100 g.

Energia kJ/Kcal	<b>927/223</b>
Grassi (g)	<b>17</b>
di cui acidi grassi saturi (g)	<b>12</b>
Carboidrati (g)	<b>2,5</b>
di cui zuccheri (g)*	<b>1,6</b>
Proteine(g)	<b>15</b>
Sale(g)	<b>1,3</b>

\* lattosio < 0.1 (g) (per prodotti senza lattosio)

### Origine del Latte

Nazione **Italia**  
 Regione **Piemonte**  
 Tipo **VACCINO**

### Allergeni

Latte  Solfiti   
 Pesce   
 Frutta a guscio

### Intolleranze

Lattosio   
 Glutine

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto **Morbida ed elastica**  
 Struttura **sostenuta**  
 Colore **Bianco**  
 Gusto **Dolce,**

### Caratteristiche microbiologiche

Coliformi **Limite interno <10.000 ufc/g**  
 Stafilococchi coagulasi + **m= 10ufc/g - M= 100 ufc/g - n=5, c=2**  
 E. Coli **m= 100ufc/g - M= 1000 ufc/g - n=5, c=2**  
 Salmonella **Assente in 25 g - n=5, c=0**  
*per prodotti con speck/bacon*  
 L. Monocytogenes **Assente in 25 g - n=5, c=0**  
 Enterotossine stafilococciche **Assente in 25 g - n=5, c=0**  
 Bacillus cereus **<10000 ufc/g**  
*solo per Ricotta, Seirress, Crema del Piemonte*  
 Clostridi **per prodotti sott'olio**

### Caratteristiche chimico fisiche

Umidità (%)	<b>64</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso (%)	<b>17</b>	TOLLERANZA +- %
Grasso/ss (%)	<b>47</b>	TOLLERANZA +- %
pH	<b>6,6</b>	TOLLERANZA +- %
n° perossidi (meqO2/Kg) <		<i>per prodotti sott'olio</i>

### Imballo primario unità di vendita

Tipo imballo **vaschetta**  
 Materiale **vaschetta PP5 - foglietto PAP22**  
 Materiale film chiusura **7**  
 Dimensioni unità di vendita (mm) **150 x 260 h 90**  
 Condizionamento **nessuno**

### Imballo secondario trasporto

Tipologia imballo **scatola**  
 Materiale **cartone**  
 Dimensioni imballo (mm) **320 x 280 h 150**  
 Peso netto (g) **2800** Peso lordo (g) **2900**  
 Unità di vendita per imballo **2**

### Pallettizzazione

Numero imballi per piano **8** Numero piani **5** Totale imballi su pallet **40** Tipo bancale **epal**  
 Dimensioni pallet (cm) **120 x 80 h 18**  
 Peso netto pallet Kg (escluso pallet) **112** Peso lordo pallet Kg (incluso pallet) **141**