



Via Piane Tronto, 5
64010 Ancarano (TE)
Tel. (+39) 0861 870044
Fax (+39) 0861 870040

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

CACIO E PEPE

ST 01P3704IA

Revisione: 1

Data: 21/09/2017

PRODOTTO

DESCRIZIONE PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	CACIO E PEPE
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Pepita con formaggio e pepe, panata e surgelata
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	-18 °C
T.M.C.	18 mesi

OPERATORE SETTORE ALIMENTARE

OPERATORE	Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl
MARCHIO CE	IT 1140L CE

INGREDIENTI (allergeni in grassetto)

Ripieno	(formaggio grattugiato: latte , sale, lievito, caglio, colorante E160b, agente anti-agglomerante: fecola di patate 2%; mozzarella julienne: latte , fermenti lattici, caglio, sale; formaggio fresco morbido: latte pastorizzato, yogurt magro, sale, fibra di frumento ; ricotta mista: siero di latte vaccino e ovino pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico; pecorino grattugiato 6%: latte ovino pastorizzato, caglio, sale; pepe nero 1%);	70 %
semilavorato per panatura	(farina di frumento , olio di semi di girasole, lievito di birra, sale, paprica, curcuma);	20 %
pastella	(farina di frumento , sale, acqua):	
olio di semi di girasole		

CROSS CONTAMINATIONS (allergeni in grassetto)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **Prodotto in uno stabilimento che utilizza pesce, sedano, uova, soia**

PREPARAZIONE

Senza scongelare, cuocere nel forno ben caldo (210°C) per 12 minuti o friggere in abbondante olio bollente (190°C) per 3 minuti circa, finché appariranno ben dorati.
Senza scongelare, rinvenire nel forno a microonde (800 W) per 2/3 minuti circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

GUSTO	SAPIDO, LEGGERMENTE PICCANTE
CONSISTENZA	ESTERNO CROCCANTE, RIPIENO MORBIDO FILENTE
COLORE	DORATO ARANCIO
ASPETTO	MEZZALUNA IRREGOLARE
ODORE	FRAGRANTE TIPICO

CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE

FORMA	MEZZALUNA IRREGOLARE
LUNGHEZZA	40 mm
SPESSORE	30 mm
PESO	30 g
PESO UNITARIO	30.0 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 g di prodotto)

ENERGIA	1.215 kJ 291 kCAL
GRASSI	15,0 g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g
CARBOIDRATI	22,0 g
di cui zuccheri	1,5 g
PROTEINE	16,0 g
SALE	2,0 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. COLI	<10UFC/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<100UFC/g
SALMONELLE	assenti
LISTERIA	O.M. 7/12/93

 Via Piane Tronto, 5 64010 Ancarano (TE) Tel. (+39) 0861 870044 Fax (+39) 0861 870040	SCHEDA TECNICA DI PACKAGING	
	CACIO E PEPE	ST 01P3704IA
	Revisione: 1	Data: 21/09/2017

PACKAGING

INFORMAZIONI DI VENDITA

CODICE PRODOTTO	01P3704IA
CODICE A BARRE	8019684208048
MARCHIO	Fioravanti

IMBALLO PRIMARIO

TIPO IMBALLO	Busta
PESO CONTENUTO	1,000 g
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO (A x L)	21.8 x 29.5 cm
NUMERO PEZZI CONFEZIONE (*)	33 circa
MATERIALE IMBALLO PRIMARIO	Polietilene
PESO IMBALLO PRIMARIO	14.0 g
LINGUE SULLA CONFEZIONE	Italiano

IMBALLO SECONDARIO (U.V.E.)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
PESO NETTO	5 Kg
DIMENSIONI U.V.E. (A x L x P)	11.8 x 38.8 x 25.4 cm
NUMERO DI CONFEZIONI PER U.V.E.	5
MATERIALE IMBALLO U.V.E.	Cartone ondulato
PESO IMBALLO SECONDARIO	293.0 g
PESO LORDO U.V.E.	5.363 Kg
DICITURA U.V.E.	Marchio, nome prodotto, codice articolo, lotto di vendita, scadenza

SCHEMA DI PALLETTIZZAZIONE

NUMERO U.V.E. PER STRATO	9
NUMERO DI STRATI PER PALLET	14
NUMERO U.V.E. PER PALLET	126
ALTEZZA PALLET (incl. pedana)	180 cm
LARGHEZZA PALLET	80 cm
PROFONDITÀ PALLET	120 cm
PESO PEDANA	20.0 Kg
PESO NETTO PALLET	630 Kg
PESO LORDO PALLET	696 Kg

(*) Valore variabile in eccesso o in difetto a seguito della disomogeneità delle materie prime utilizzate che proprio perché tali ne confermano la genuinità e conferiscono tipicità al prodotto