



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **EF1**

DESCRIZIONE: **CREMA AI FORMAGGI (formaggi fusi)**

#### INGREDIENTI:

Formaggi (58%), (EMMENTAL, GRANO PADANO (con lisozima da UOVO), TALEGGIO, FONTINA, GORGONZOLA), acqua, BURRO, sali di fusione: citrato di sodio e polifosfati di sodio.

Prodotto SENZA GLUTINE definito in conformita' del Regolamento CE 41/2009 per cui garantiamo con procedure idonee, un contenuto di glutine inferiore ai 20 mg/kg come previsto dall'art. 3 paragrafo 2 del Regolamento medesimo

(Allergeni - MENU' SRL ha definito e applica l'impiego di sostanze allergizzanti e a prevenire le contaminazioni crociate ivi compreso le procedure di pulizia e sanificazione specifiche per tipologia di prodotto e relative verifiche. Le sostanze allergizzanti, se presenti, sono identificate in etichetta e negli ingredienti sopra dichiarati. Menu' opera in conformita' al D.lgs.8 febbraio 2006 n.114 e al D.lgs 27 settembre 2007 n.178 di attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE ed opera l'informazione in etichetta prevista dal Reg. (UE) n°1169/2011 per le produzioni effettuate a partire dal 13/12/2014)

#### PACKAGING CONFEZIONE SINGOLA

<b>Peso netto</b>	<b>Peso sgocciolato</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale confezione</b>	<b>Dimensione confezione (hxdiam.) mm</b>
820 g	---	910 g	Scatola in banda stagnata	119x99

#### SECONDARY PACKAGING

<b>Tipologia</b>	<b>Peso lordo medio</b>	<b>Materiale</b>	<b>Dimensione (LxIxh) mm</b>
Fardello da 6 scatole	kg 5,7	Termoretraibile in polietilene	340x220x120
Cartone da 24 scatole	kg 23,2	Cartone ondulato	410x307x233

#### PALLETTIZZAZIONE

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Fardello 120 x 80 x 111	14	8	112	658,40	20,00
Cartone 120 x 80 x 132	8	5	40	948,00	20,00



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **EF1**

DESCRIZIONE: **CREMA AI FORMAGGI (formaggi fusi)**

PALLETTIZZAZIONE (estero)

<b>Dimensione (LxIxh) cm</b>	<b>N. unita' x mano</b>	<b>N. mani x pallet</b>	<b>Totale confezioni</b>	<b>Peso complessivo (Kg c.a.)</b>	<b>Peso pallet (gia' compreso nel totale)</b>
Fardello =>120 x 80 x 159	12	12	144	840,80	20,00
Cartone =>120 x 80 x 155	6	6	36	855,20	20,00

MODALITA' DI CODIFICAZIONE

<b>Prodotto</b>	<b>Packaging secondario</b>	<b>Pallet</b>
Codice prodotto, lotto di produzione. Lotto di produzione = L + numero progressivo giornaliero + lettera che indica anno di produzione	Sul fardello: codice prodotto, descrizione, lotto di produzione (come per il prodotto), numero progressivo del fardello, codifica autoclave e ciclo di sterilizzazione. Sul cartone: stesse indicazione ad eccezione del numero progressivo del fardello.	---

CODICE A BARRE

8002960500714

CODICE A BARRE CARTONE

ITF14 08002960507515

NOMENCLATURA COMBINATA

4063039

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente. La conservazione in luogo

MODALITA' DI TRASPORTO

A temperatura ambiente

TEMPO DI CONSERVAZIONE E MODALITA' DI MARCATURA DELLA SCADENZA

T.M.C. 24 mesi dalla produzione.

T.M.C. riportato sul barattolo con mese ed anno.



Industria Specialità Alimentari

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

COD.MENU': **EF1**

DESCRIZIONE: **CREMA AI FORMAGGI (formaggi fusi)**

### ISTRUZIONI D'USO

Per condire penne, riso, gnocchi. Diluita con latte o panna per mantecare paste asciutte.  
Per panini, tramezzini, vol-au-vent. Per pizze. Per scaloppine.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH 5,6 - 5,8

### CARATTERISTICHE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Il prodotto in asettico ha subito un trattamento in grado di eliminare tutti i microrganismi capaci di accrescersi nell'alimento nelle normali condizioni di stoccaggio e trasporto (sterilità commerciale).

### ALTRE CARATTERISTICHE

Prodotto confezionato asetticamente.

Prodotto con materie prime di buona qualità ed in buono stato di conservazione.

Prodotto e confezionamento secondo norme di buona fabbricazione.

Composizione del prodotto conforme alle vigenti norme di legge ed alla ingredientistica sopra riportata.

Aromi, additivi, residui di pesticidi, metalli pesanti ed altri contaminanti conformi alle vigenti norme di legge.

Peso e controllo peso conformi alla legge.

Etichettatura conforme alla vigente legislazione.

Data 07/04/2015

Menu Srl