



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

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**CACIO E PEPE**

**ST 01F3704IA**

Revisione: 1

Data: 19/04/2017

**PRODOTTO**

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

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

**OPERATORE SETTORE ALIMENTARE**

<b>OPERATORE</b>	Prodotti Alimentari Fioravanti & C srl
<b>MARCHIO CE</b>	IT 1140 L CE

**INGREDIENTI (allergeni in grassetto)**

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

**CROSS CONTAMINATIONS (allergeni in grassetto)**

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

**PREPARAZIONE**

Senza scongelare, friggere in abbondante olio bollente (190°C) per 3 minuti circa, finchè appariranno ben dorate.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**CARATTERISTICHE FISICHE TIPICHE**

<b>GUSTO</b>	sapido , leggermente piccante	<b>FORMA</b>	mezzaluna irregolare
<b>CONSISTENZA</b>	esterno croccante , ripieno morbido filante	<b>LUNGHEZZA</b>	40 mm
<b>COLORE</b>	dorato, arancio	<b>SPESSORE</b>	30 mm
<b>ASPETTO</b>	mezzaluna irregolare	<b>PESO</b>	30 g
<b>ODORE</b>	fragrante tipico	<b>PESO UNITARIO</b>	30.0 g

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**  
(per 100 g di prodotto)

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>ENERGIA</b>	1.215 kJ 291 kCAL	<b>E. COLI</b>	<10UFC/g
<b>GRASSI</b>	15,0 g	<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	<100UFC/g
di cui acidi grassi saturi	9,9 g	<b>SALMONELLE</b>	assenti
<b>CARBOIDRATI</b>	22,0 g	<b>LISTERIA</b>	O.M. 7/12/93
di cui zuccheri	1,5 g		
<b>PROTEINE</b>	16,0 g		
<b>SALE</b>	2,0 g		



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

## SCHEDA TECNICA DI PACKAGING

### CACIO E PEPE

### ST 01F3704IA

Revisione: 1

Data: 19/04/2017

## PACKAGING

### INFORMAZIONI DI VENDITA

<b>CODICE PRODOTTO</b>	01F3704IA
<b>CODICE A BARRE</b>	8019684207041
<b>MARCHIO</b>	Fioravanti

### IMBALLO PRIMARIO

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

### IMBALLO SECONDARIO (U.V.E.)

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

### SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE

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