



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4734

Rev 01 del  
03/07

09786 DOGUSTO CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1

Pagina 1 di  
4

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggi fusi insieme, per realizzare una crema delicata.

### IMPIEGO

Condimento ideale per primi piatti (pasta, gnocchi, riso, lasagne, cannelloni) indicata per la preparazione di carni e verdure, ottima per guarnire uova, pizze, bruschette, focacce, tartine e vol-au-vent.

### INGREDIENTI

Formaggi (LATTE) (Italico 23,5%, Emmental 14,5%, Fontina DOP 10,5%, Parmigiano-Reggiano DOP 3,5%) (52%), acqua, burro (LATTE) (14%), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio.

Possibili tracce di **OVOPRODOTTI**.

### SENZA GLUTINE

**ORIGINE MATERIA PRIMA:** Parmigiano Reggiano (DOP) (Italia), Fontina (DOP) (Italia), Italico (Italia).

Italico: origine del latte Italia. Emmental: latte di pesi UE trasformato in paesi UE. Burro: origine del latte Italia.

Bollo CEE: IT 545 L CE

### PRODOTTO INSERITO NEL PRONTUARIO AIC

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza: cremosa e spalmabile

Colore: bianco-crema

Odore: tipico di formaggio, assenza di odori anomali

Sapore: caratteristico di formaggio, assenza di sapori anomali

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA TOTALE < 100 UFC/g

CLOSTRIDI MESOFILI ASSENTI

BACILLI MESOFILI ASSENTI

COLIFORMI/ENTEROBATTERIACEE ASSENTI

E.COLI ASSENTI

BACILLUS CEREUS < 10 UFC/g

BACILLUS SSP < 100 UFC/g

S.AUREUS ASSENTE

LISTERIA ASSENTE

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024

Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ

Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4734

Rev 01 del  
03/07

09786 DOGUSTO CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1

Pagina 2 di  
4

SALMONELLA  
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

ASSENTE  
ASSENTE

### OGM

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati

### GRECI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.,

Via Traversante, 58 Ravadese (Parma) Italia.

### DATI PRODOTTO

Confezione: scatola 1 kg  
Peso netto: 0,800 kg  
Capacità: 850 ml  
Formato di vendita: 6 scatole  
Peso lordo confezione: 0,884 kg  
Peso lordo collo: 5,343 kg

### DATI DI CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Termine minimo di conservazione: 24 Mesi  
Conservazione prodotto chiuso: in luogo fresco ed asciutto  
Conservazione prodotto aperto: a temperat. di refrigerazione  
Durata del prodotto aperto: si conserva per 7-8 gg  
Conservaz.durante il trasporto: a temperatura ambiente

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

Descrizione imballo primario: scatola bpani  
Altezza: 118,0 mm  
Diametro: 99,0 mm  
Peso imballo: 83,76 g

### CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

Descrizione imballo secondario: falda  
Lunghezza imballo secondario: 310,0 mm  
Larghezza imballo secondario: 205,0 mm  
Altezza imballo secondario: 2,0 mm  
Dimensione colli in mm: 310\*205\*119  
Peso imballo secondario: 25,00 g  
Peso film: 15,00 g

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024  
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



## SCHEMA TECNICA

Mod POQ 02-24

COD. 4734

Rev 01 del  
03/07

09786 DOGUSTO CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1

Pagina 3 di  
4

### DATI DI PALLETTIZZAZIONE

Formato standard pallet 80X120

Colli per strato: 12  
Strati per pallet: 12  
Colli per pallet: 144

Formato standard inglese 100X120

Colli per strato: 16  
Strati per pallet: 10  
Colli per pallet: 160

Container pallet 112X112

Colli per strato: 20  
Strati per pallet: 16  
Colli per pallet: 320

### CODICI EAN

EAN13: 8018880015221  
ITF14: 48018880015229

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia: 1218 kJ  
Energia: 291 kcal  
Grassi: 25,5 g  
di cui: acidi grassi saturi: 7,8 g  
Carboidrati: 1,0 g  
di cui zuccheri: 1,0 g  
Proteine: 14,4 g  
Sale: 0,60 g

### Caratteristiche particolari

Adatto a vegetariani: No  
Adatto a vegani: No  
Adatto a celiaci: Si  
Contiene Alcool: No  
Contiene carne suina: No

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024  
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ  
Codice ristampa:



<b>SCHEDA TECNICA</b>	Mod POQ 02-24
<b>COD. 4734</b>	Rev 01 del 03/07
<b>09786 DOGUSTO CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1</b>	Pagina 4 di 4

**DATI CHIMICO-FISICI**

PH: 5,65 - 6,00

Ultimo aggiornamento: 08.05.2024  
Data verifica: 06.08.2024

Approvato: RAQ  
Codice ristampa: