



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:



SCHEDA TECNICA	Mod POQ 02-24
COD. 4734	Rev 01 del 03/07
09786 DOGUSTO CREMA AI 4 FORMAGGI 1/1	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: