



IT
N7Q2Y
CE

MAIALINO BIANCO

Il maialino bianco è un formaggio a pasta filata dura, caratterizzato da superficie liscia, uniforme e di colore giallo paglierino; la pasta è compatta, elastica e priva di occhiatura, di colore bianco. La pasta, lavorata artigianalmente, presenta la caratteristica forma di un maialino. L'odore è delicato e gradevole.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 G DI PRODOTTO:

Energia:	217Kcal/901Kj
Grassi:	16,50 g
di cui acidi grassi saturi	11,80 g
Carboidrati:	1,40 g
di cui zuccheri	1,00 g
Proteine:	15,70 g
Sale:	0,66 g

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio a pasta filata	
Ingredienti: Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico.	
Shelf life: 15 gg a confezione integra	
Conservazione: in frigo +4° C	
Confezionamento: vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
Origine del latte: Paesi UE	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
MA468	150g 250g 500g	Vaschetta 1000g	6/7pz 4pz 2pz	2 Confez. per telaio	10 telai a strato, 10 strati	8032644506046	Libero Servizio
MA199	150g 250g 500g	Cassa di polistirolo Peso variabile	30pz 20pz 10pz	Sfusi in cassa di polistirolo	9 casse a strato, 10 strati	8032644501645	Libero Servizio