



IT  
N7Q2Y  
CE

## BOCCONCINO

Il bocconcino è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzata da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole. Ideale come aperitivo/antipasto.

## 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

COD ART	FOR-MATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
B0239	30g	Vaschetta 200g	6/7pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506497	Libero servizio
B0188	30g	Vaschetta 250g	8/9pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644504875	Libero servizio
B0413	30g	Vaschetta 400g	13/14pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506688	Libero servizio
B0005	30g	Vaschetta 500g	16/17pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505216	Libero servizio
B0006	30g	Vaschetta 1000g	33/34pz	2 Confez. per telaio 4 Confezioni per cassa	10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644505674	Gastronomia
B0346	30g	Vaschetta 3000g	100pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504585	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 15 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
ph	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	



IT  
N7Q2Y  
CE

## BOCCONCINO

Il bocconcino è un formaggio fresco a pasta filata caratterizzata da superficie liscia, uniforme e lucente di colore bianco niveo; la consistenza è morbida e leggermente elastica. Il sapore è dolce e delicato, l'odore è fresco e gradevole. Ideale come aperitivo/antipasto.

## 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

COD ART	FOR-MATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
B0239	30g	Vaschetta 200g	6/7pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506497	Libero servizio
B0188	30g	Vaschetta 250g	8/9pz	10 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644504875	Libero servizio
B0413	30g	Vaschetta 400g	13/14pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644506688	Libero servizio
B0005	30g	Vaschetta 500g	16/17pz	5 Confez. per cassa	9 casse a strato, 10 strati	8032644505216	Libero servizio
B0006	30g	Vaschetta 1000g	33/34pz	2 Confez. per telaio 4 Confezioni per cassa	10 telai a strato, 12 strati 4 casse a strato, 10 strati	8032644505674	Gastronomia
B0346	30g	Vaschetta 3000g	100pz	1 Confez. per telaio	10 telai a strato, 12 strati	8032644504585	Gastronomia

<b>NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA</b> Formaggio fresco a pasta filata	
<b>Ingredienti:</b> Latte pastorizzato, sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido citrico.	
<b>Shelf life:</b> 20 gg a confezione integra.	
<b>Conservazione:</b> in frigo +4° C	
<b>Confezionamento:</b> vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Il materiale di confezionamento è conforme al contatto con alimenti, secondo normativa vigente.	
<b>Paesi di mungitura:</b> Paesi UE/ <b>Paese di trasformazione:</b> Italia	
<b>Allergeni:</b> latte	
<b>Caratteristiche microbiologiche e chimiche</b>	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
ph	5,8
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	