



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA AFFUMICATA- SHELF LIFE 15 GIORNI

La stracciatella affumicata è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e formaggio fresco a pasta filata affumicata naturalmente e sfilacciato a mano a fili sottili. È un prodotto dal gusto fine e delicato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	255Kcal/1055Kj
Grassi:	22,00 g
di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati:	2,1 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine:	12,10 g
Sale:	0,69 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
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.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,1
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST522	200 g	Vasetto 200g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 13 strati	8032644500372	Libero servizio
ST367	200 g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506640	Libero servizio
ST331	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505155	Libero servizio
ST368	400 g	Vaschetta 400g	1pz	5 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506831	Libero servizio
ST167	500 g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confezioni Per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505445	Libero servizio
ST369	1000 g	Vaschetta 1000 g	1pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505957	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA AFFUMICATA- SHELF LIFE 15 GIORNI

La stracciatella affumicata è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e formaggio fresco a pasta filata affumicata naturalmente e sfilacciato a mano a fili sottili. È un prodotto dal gusto fine e delicato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	255Kcal/1055Kj
Grassi:	22,00 g
di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati:	2,1 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine:	12,10 g
Sale:	0,69 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
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.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,1
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST522	200 g	Vasetto 200g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644500372	Libero servizio
ST367	200 g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644506640	Libero servizio
ST331	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505155	Libero servizio
ST368	400 g	Vaschetta 400g	1pz	5 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644506831	Libero servizio
ST167	500 g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confezioni Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505445	Libero servizio
ST369	1000 g	Vaschetta 1000 g	1pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505957	Gastronomia



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA AFFUMICATA- SHELF LIFE 18 GIORNI

La stracciatella affumicata è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e formaggio fresco a pasta filata affumicata naturalmente e sfilacciato a mano a fili sottili. È un prodotto dal gusto fine e delicato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	255Kcal/1055Kj
Grassi:	22,00 g
di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati:	2,1 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine:	12,10 g
Sale:	0,69 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
Shelf life: 18 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.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,1
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST522	200 g	Vasetto 200g	1pz	8 Vasetti per cartone 16 Vasetti per cartone	12 Cartoni a strato, 13 strati 6 Cartoni a strato, 13 strati	8032644500372	Libero servizio
ST367	200 g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506640	Libero servizio
ST331	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505155	Libero servizio
ST368	400 g	Vaschetta 400g	1pz	5 Confezioni per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644506831	Libero servizio
ST167	500 g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confezioni Per cartone	10 Cartoni a strato, 10 strati	8032644505445	Libero servizio
ST369	1000 g	Vaschetta 1000 g	1pz	2 Confezioni per telaio	10 Telai a strato, 12 strati	8032644505957	Gastronomia

ED. 01 REV. 03 DEL 14/11/2022



IT
N7Q2Y
CE

STRACCIATELLA AFFUMICATA- SHELF LIFE 18 GIORNI

La stracciatella affumicata è un formaggio fresco a pasta filata con panna a struttura morbida, soffice e cremosa; un delicato miscuglio di panna fresca e formaggio fresco a pasta filata affumicata naturalmente e sfilacciato a mano a fili sottili. È un prodotto dal gusto fine e delicato.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER 100 g DI PRODOTTO:

Energia:	255Kcal/1055Kj
Grassi:	22,00 g
di cui acidi grassi saturi	15,8 g
Carboidrati:	2,1 g
di cui zuccheri	2,0 g
Proteine:	12,10 g
Sale:	0,69 g

NOME/DENOMINAZIONE DI VENDITA Formaggio fresco a pasta filata con panna	
Ingredienti: Latte pastorizzato, Panna UHT (50%), sale e coagulante microbico del latte. Regolatore di acidità: acido lattico. Affumicatura naturale per combustione di trucioli di faggio.	
Shelf life: 18 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.	
Paesi di mungitura: Paesi UE / Paese di trasformazione: Italia	
Allergeni: latte	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	
E. Coli	<100 ufc/g
Stafilococchi Coag. +	<100 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monoc.	Assente in 25 g
pH	6,1
Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 e Reg. CE n. 1441/2007	

SCHEDA TECNICA LOGISTICA

COD ART	FORMATO	CONFEZIONE	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZ.	COMPOSIZ. PALLET	CODICE EAN	CANALE DI VENDITA
ST522	200 g	Vasetto 200g	1pz	8 Vasetti per cassa 16 Vasetti per cassa	12 Casse a strato, 13 strati 9 Casse a strato, 10 strati	8032644500372	Libero servizio
ST367	200 g	Vaschetta 200g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	80326445006640	Libero servizio
ST331	250 g	Vaschetta 250g	1pz	10 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505155	Libero servizio
ST368	400 g	Vaschetta 400g	1pz	5 Confezioni per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644506831	Libero servizio
ST167	500 g	Vaschetta 500g	1pz	5 Confezioni Per cassa	9 Casse a strato, 10 strati	8032644505445	Libero servizio
ST369	1000 g	Vaschetta 1000 g	1pz	2 Confezioni per telaio 4 Confezioni per cassa	10 Telai a strato, 12 strati 4 Casse a strato, 10 strati	8032644505957	Gastronomia