

Cod art. 07602	SCHEDA TECNICA /Product Sheet	Ed. 00
	CREMA AI FORMAGGI CHEESES'S CREAM	Rev. 06 del 12/01/2015
	Latta 1/2 Tin can 1/2	Appr. RAQ
Ali-Big srl -unipersonale- 23883 Brivio (LC) via per Airuno 25/a – Italy www.ali-big.com Tel.: ++39 (0) 39 53 20 555/6 Fax. ++39 (0) 39 53 20 620		

1) COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Descrizione: Salsa a base di formaggi fusi.

Description: Fused cheeses based sauce.

Ingredienti: acqua, **formaggi** (32%) (Fontal, Emmenthal, Grana Padano (contiene proteine d'uovo), Pecorino), **burro**, sali di fusione: difosfati, polifosfati, citrato di sodio.

Ingredients: water, **cheeses** (32%) (Fontal, Emmenthal, Grana padano (with egg proteins), Pecorino), **butter**, emulsifying salts: diphosphates, polyphosphates, sodium citrate.

2) ALLERGENI / ALLERGENS:

ALLERGENI / ALLERGENS (Dir. 2003/13/CE allegato III bis, Dir. 2003/89/CE.)	SI / YES ⁽¹⁾	NO / NO	NOME SOSTANZA SPECIFICA / SPECIFIC SUBSTANCE NAME	PRESENZA IN TRACCE / TRACES (cross contamination)
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate e prodotti derivati. <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, bowline, oat, emmer (Triticum dicoccum), kamut or their interbred varieties and by-products.</i>		X		
Crostacei e prodotti derivati / <i>Shellfishes and by-products</i>		X		
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and by-products</i>	X		Lisozima / Lysozyme	
Pesce e prodotti derivati / <i>Fish and by-products</i>		X		
Arachidi e prodotti derivati / <i>Peanuts and by-products</i>		X		
Soia e prodotti derivati / <i>Soy and by-products</i>		X		
Latte e prodotti derivati incluso il lattosio / <i>Milk and by-products included lactose</i>	X		Formaggi, burro/ cheeses, butter	
Frutta secca in guscio: mandorla, nocciola, noce, anacardio, noce pecan, noce brasiliana, pistacchio, noce, macadamia e prodotti derivati / <i>Nuts: almond, filbert, walnut-tree, cashew, walnut-tree pecan, Brazilian walnut-tree, pistachio, walnut-tree, macadamia and by-products</i>		X		
Semi di sesamo e prodotti derivati / <i>Sesame and by-products</i>		X		
Sedano e prodotti derivati / <i>Celery and by-products</i>		X		
Senape, mostarda e prodotti derivati / <i>Mustard, mustard and derived products</i>		X		
Biossido di zolfo e solfiti a concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro, espressi come SO ₂ . / <i>Sulphur Dioxide and sulphites at concentrations up to 10 mg/Kgs or 10 mg/litros, (expressed as SO₂)</i>		X	Non aggiunta / <i>not added</i>	
Lupini e prodotti a base di lupini / <i>Lupines and by products</i>		X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and by products</i>		X		

⁽¹⁾ La formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta/utilizzo intenzionale anche come ingrediente composto, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi additivi e materiali ausiliari) elencati.
 (1) The formulation of this product also foresees the deliberate addition / use as composed ingredient, in whatever phase of production of one or more substances (inclusive coadjutant technological, solvents and supports additive for aromas and auxiliary materials) listed.

3) CONFEZIONAMENTO PRIMARIO / PRIMARY PACKScatola banda stagnata smaltata / *stagnated enameled tin can*

	altezza / <i>height</i> mms:	diametro / <i>diameter</i> mms
Dimensioni / <i>Dimensions</i>	109	73
Peso netto / <i>Net weight</i> ::	400 g	
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i> :	-	
Peso lordo / <i>Gross weight</i> :	+55 g	
Scadenza in mesi / <i>Expiration In Months</i> :	24	
Codice prodotto / <i>product code</i> :	07602	
Codice ean prodotto / <i>Ean code Product</i> :	800552807602(7)	

4) CONFEZIONAMENTO SECONDARIO/ SECONDARY PACK:Imballo termoretratto con base in cartone / *Termoretractable plastic pack on carton base*:

	altezza / height mms:	larghezza / width mms :	lunghezza / length mms :
Dimensioni: / <i>Dimensions</i> :	110	220	292
Peso imballo / <i>Package weight</i> :	5.5 Kg		
Numero scatole per imballo / <i>Number can for each package</i>	12		

5) CARATTERISTICHE PALLET EUR / PALLET CHARACTERISTICS :

NUMERO STRATI PER PALLET / number layers for pallet:	8
NUMERO IMBALLI PER STRATO / number carton for layer:	12
NUMERO IMBALLI PER PALLET / number carton for pallet:	96
NUMERO SCATOLE PER PALLET / number cans for pallet:	1152
PESO COMPLESSIVO (Pallet incluso) / total weight (pallet included):	Approx. 550 Kg

6) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO / SENSORIAL CHARACTERISTICS OF THE PRODUCT:

ORIGINE MATERIE PRIME / origin raw material: Italy or E.C. for all cheeses

SAPORE / TASTE: caratteristico / characteristic

COLORE / COLOR : giallo tenue / light yellow

CONSISTENZA / CONSISTENCY, TEXTURE : Cremosa e densa/ Creamy and dense.

PROFUMO / PERFUME: caratteristico / characteristic

pH : = 5,6 +/-0,4 prodotto sterilizzato / Sterilized product

7) CONSERVAZIONE / STORAGE:

Temperatura ambiente, una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per pochi giorni.
Ambient temperature, once opened store cool and consume it in few days.

8) REQUISITI CHIMICI E MICROBIOLOGICI / CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL REQUIREMENT

RESIDUI DI PESTICIDI: NEI LIMITI STABILITI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Residual of pesticides the limits established by the E.C. ruling laws.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS:	UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASUREMENT	VALORE / VALUE
Carica Batterica Mesofila <i>Mesophila Bacterial Count</i>	Ufc/g	< 10
Coliformi fecali <i>Coliformi faecalis</i>	Ufc/g	Assenti / Absents
Stafilococchi coagulasi + <i>Staphylococci coagulate +</i>	Ufc/g	Assenti / Absents
Salmonella <i>Salmonella</i>	Ufc/25 g	Assente / Absent
Clostridi solfito riduttori <i>Clostridium sulphite reductors</i>	Ufc/g	< 10
Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes</i>	Ufc/g	<100ufc /g

Prodotto microbiologicamente stabile con caratteristiche chimico fisiche invariate dopo incubazione a 30°C per 21 gg e a 55°C per 7 gg.
Product microbiologically stable with characteristics chemical physical unchanged after incubation at 30°C for 21 days and at 55°C for 7 days.

9) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION

Valori nutrizionali medi <i>Nutritional values (average) (*)</i>	/100 g
Energia / Energy (kJ):	1462
Energia / Energy (kcal):	354
Grassi / Fat (g) :	35,0
di cui acidi grassi saturi (g): <i>of which saturates (g)</i>	20,2
Carboidrati / Carbohydrate (g):	0,8
di cui zuccheri (g): <i>of which sugars (g)</i>	0,8
Fibre / Fibre (g)	0,0
Proteine / Protein (g):	9,0
Sale / Salt (g):	0,5
Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN) Data Font : Foods and Nutrition Research National Institute (INRAN)	
Disponibili su richiesta / Available at specific request (*)	