



**Panozzo Giovanni s.n.c. di Mariano e Paolo Panozzo**  
Via Sant'Anna, 84 - 36031 Dueville (Vicenza)  
Tel. 0444 590316 Fax 0444 592201  
Codice Fiscale e Partita IVA 02043890249  
R.E.A. Vicenza n. 202094 Reg. Imp. Vicenza n. 22922

## **Formaggio grattugiato mix (GTMC)**

**PRODOTTO:** miscela di formaggi duri, grattugiati

**DESCRIZIONE:** miscela di formaggi duri grattugiati. Prodotto ricavato dalla grattugia di forme scelte di formaggi di varie tipologie.

**CODICE PRODOTTO:** GTMC

**INGREDIENTI:** Latte vaccino, sale, caglio, conservante lisozima (proteina naturale ricavata dall'uovo);

**Allergeni:** latte, lisozima derivato dall'uovo;

**Ogm:** in prodotto non contiene OGM né coadiuvanti e/o additivi derivati da OGM;

**Caratteristiche organolettiche:** granuli uniformi di colore da bianco a leggermente paglierino. Aroma e sapore delicati, caratteristici.

### **Confezioni:**

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (anidride carbonica e azoto);

data di scadenza/termine minimo di conservazione: 80 giorni dalla data di confezionamento alla temperatura di conservazione;

condizioni di trasporto: automezzo con cella a temperatura da 4° a 6°;

ambiente e temperatura di stoccaggio: conservare a temperatura da 4° a 6°;

formato: busta da gr. 1.000

pallettizzazione: ogni cartone contiene n. 8 buste; 8 cartoni per strato, massimo 5 strati per pallet;

### **Caratteristiche logistiche**

Imballo primario: petsar/pe

Imballo secondario: cartone

Pallettizzazione: 8 cartoni per strato, massimo 5 strati per pallet;

dimensione busta: 370x405x2 mm

dimensione cartone: 390x280x220 mm

peso lordo del cartone: kg. 8,65

### **Identificazione del lotto e rintracciabilità:**

la busta riporta sede, codice di riconoscimento CE del confezionatore, lotto di produzione, termine minimo di conservazione (GG/MM/AAAA);

**Codice ean:** : 8 034073 660153

**Valori nutrizionali medi per 100 gr.**

Proteine	33 gr.
Lipidi	20 gr
Carboidrati	2 gr.
Valore energetico	330 Kcal = 1335 Kj

**Caratteristiche chimico - fisiche (valori medi)**

Umidità	35%
s.s	65
Grasso tq	24%
Grasso s/s	38 %
Sale	1.5 – 1.8 %

**Caratteristiche microbiologiche**

Stafilococchi aurei	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 100.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assenti /25g
Salmonella	Assenti /25g